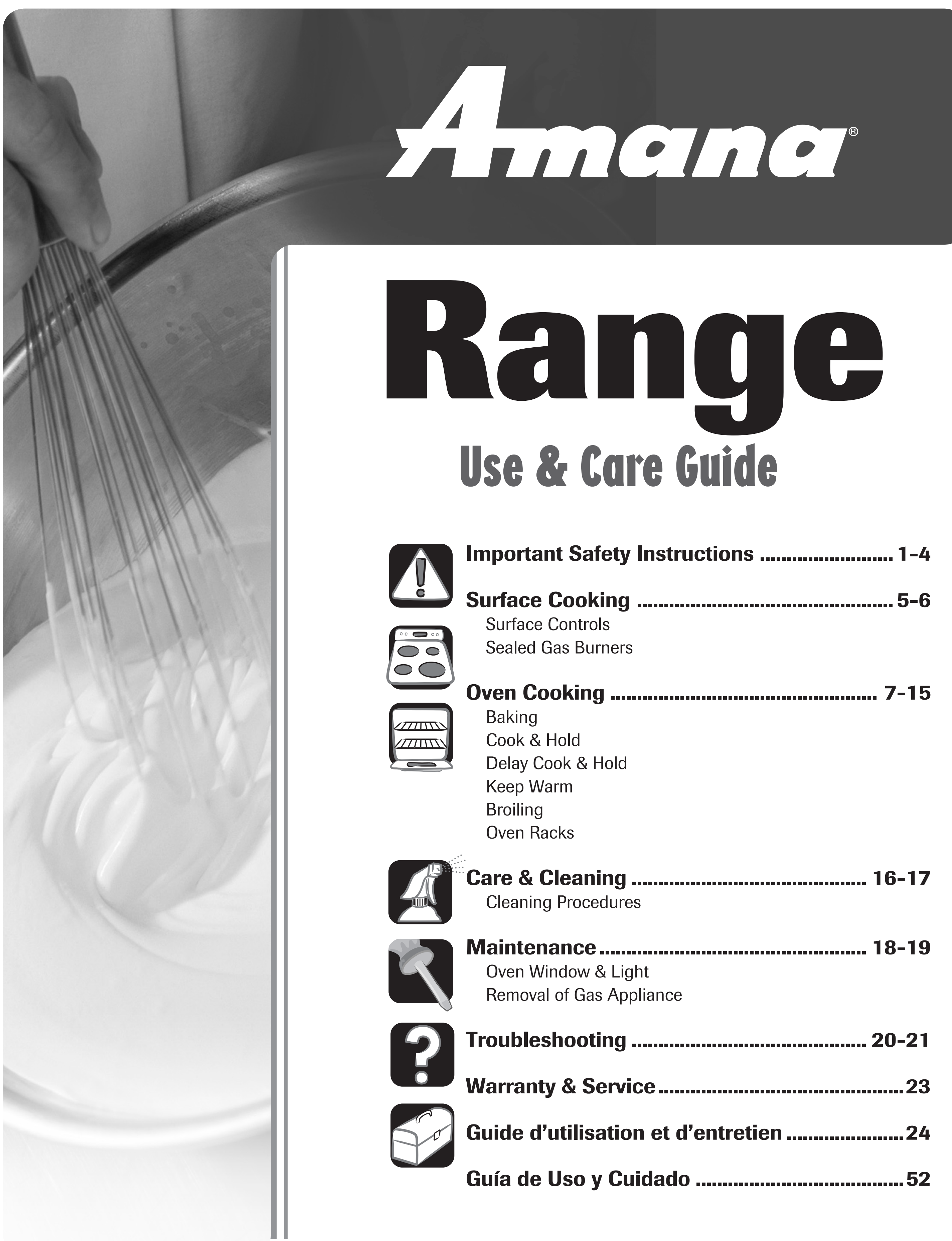
Gas Slide-In Range - Easy Touch Control 500



Range

Use & Care Guide

Important Safety Instructions 1-4

Surface Cooking 5-6
- Surface Controls
- Sealed Gas Burners

Oven Cooking 7-15
- Baking
- Cook & Hold
- Delay Cook & Hold
- Keep Warm
- Broiling
- Oven Racks

Care & Cleaning 16-17
- Cleaning Procedures

Maintenance 18-19
- Oven Window & Light
- Removal of Gas Appliance

Troubleshooting 20-21

Warranty & Service 23

Guide d'utilisation et d'entretien 24

Guía de Uso y Cuidado 52

Form No. A/04/05 Part No. 8113P497-60 Litho U.S.A .

Installer: Please leave this guide with this appliance.

Consumer: Please read and keep this guide for future reference. Keep sales receipt and/or canceled check as proof of purchase.

Model Number ______________________________

Serial Number ______________________________

Date of Purchase ____________________________

If you have questions, call:
Amana Customer Assistance
1-800-843-0304 USA
1-866-587-2002 Canada
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: http://www.amana.com

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

For service information, see page 23.



Important Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact the manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer. Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Always disconnect power to appliance before servicing.

WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.**
- **IF YOU SMELL GAS:**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch.**
  - **Do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

WARNING

Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install an UL approved gas detector. Install and use in accordance with the manufacturer's instructions.

Important Safety Instructions

General Instructions

WARNING

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**
- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**
- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**



WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.

NEVER leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.

Many aerosol-type spray cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. Do not leave plastic items on the cooktop as they may melt or soften if left too close to the vent or a lighted surface burner.

To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

  NEVER pick up or move a flaming pan.
- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

Child Safety

CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on the appliance door to reach items could be seriously injured.

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

Important Safety Instructions

About Your Appliance

⚠ WARNING

NEVER use appliance door as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance and serious injuries.

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm a room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover the entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil may also trap heat causing a fire hazard.

NEVER obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burners and may result in carbon monoxide poisoning.

The oven vent is located at the rear of the cooking surface.

Avoid touching oven vent area while oven is on and for several minutes after oven is turned off. Some parts of the vent and surrounding area become hot enough to cause burns. After oven is turned off, do not touch the oven vent or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, surface near the vent opening, oven door, area around the oven door and oven window.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

Do not use the cooktop or oven as a storage area for food or cooking utensils.

Cooking Safety

Always place a pan on a surface burner before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off before removing pan to prevent exposure to burner flame.

Always adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance.

NEVER leave a surface cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. Do not use high heat for extended cooking operations.

NEVER heat an unopened container on the surface burner or in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

Always let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood turn the fan on.

NEVER wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Always turn the oven off at the end of cooking.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before moving or replacing food.

PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

NEVER use aluminum foil to cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Utensil Safety

Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, do not extend handles over adjacent surface burners. Always turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.

Never let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic or glazed utensils are suitable for cooktop or oven usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer's instructions when using glass.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. Do not use eyelid covers for the surface units, stovetop grills, or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

Cleaning Safety

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. Do not touch the burner grates or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that the burning of gas can result in low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde and soot, due primarily to the incomplete combustion of natural gas or liquid petroleum (LP) fuels. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can also be minimized by properly venting the burners to the outdoors.

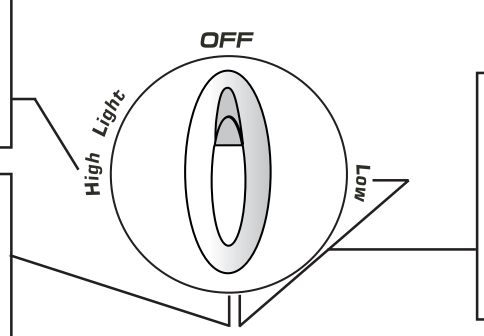
IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference

Surface Cooking

High: Use to bring liquid to a boil, or reach pressure in a pressure cooker. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

An intermediate flame size is used to continue cooking. Food will not cook any faster when a higher flame setting is used than needed to maintain a gentle boil. Water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously.



Medium to Low: Use to simmer foods and keep foods warm. Some cooking may take place on the Low setting if the pan is covered. It is possible to reduce the heat by rotating the knob toward **OFF**. Be sure flame is stable.

Surface Controls

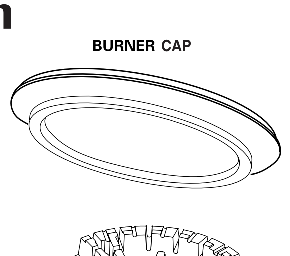
⚠ CAUTION

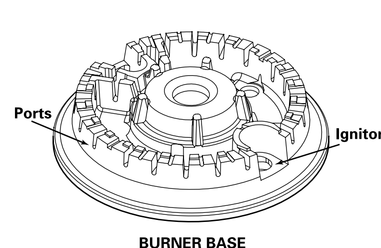
- If flame should go out during a cooking operation, turn the burner **OFF**. If a strong gas odor is detected, open a window and wait five minutes before relighting the burner.
- Be sure all surface controls are set in the **OFF** position prior to supplying gas to the range.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the burners, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

Pilotless Ignition

Pilotless ignition eliminates the need for a constant standing pilot light. Each surface burner has a spark ignitor. Use care when cleaning around the surface burner.

If the surface burner does not light, check if ignitor is damaged, soiled or wet.

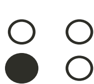




Surface Control Knobs

Use to turn on the surface burners. An infinite choice of heat settings is available from Low to High. At the High setting a detent or notch may be felt. The knobs can be set on or between any of the settings.

Graphics next to the knob identify which burner the knob controls. For example, the graphic at right shows the left front burner location.



Setting the controls:

The size and type of cookware will affect the heat setting. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to “Cooking Made Simple” booklet.

1. Place a pan on the burner grate.
   - The burner flame may lift off or appear separated from the port if a pan is not placed on the grate.
2. Push in and turn the knob counterclockwise to the **Light** setting.
   - A clicking (spark) sound will be heard and the burner will light. (All of the ignitors will spark when any surface burner knob is turned to the **Light** position.)
3. After the burner lights, turn knob to desired flame size.
   - The ignitor will continue to spark until the knob is turned past the **Light** position.

Operating Surface Burners During a Power Failure

⚠ CAUTION

When lighting the surface burners, be sure all of the controls are in the **OFF** position. Strike the match first and hold it in position before turning the knob to **Light**.

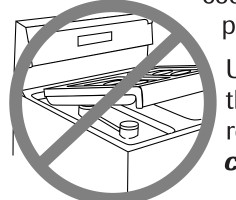
1. Hold a lighted match to the desired surface burner head.
2. Push in and turn the control knob slowly to **Light**.
3. Adjust the flame to the desired level.



Cooktop

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

- Clean cooktop after each use.
- Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor the porcelain.



Unlike a range with standard gas burners, this cooktop does not lift-up nor is it removable. ***Do not attempt to lift the cooktop for any reason.***

Sealed Gas Burners

The sealed burners of your range are secured to the cooktop and are not designed to be removed. Since the burners are sealed into the cooktop, boilovers or spills will not seep underneath the cooktop.

However, the burner cap and base should be cleaned after each use. The cap portion of the burner is easily removed for cleaning. (See page 16 for cleaning directions.)

The burner caps must be correctly placed on the burner base for proper operation of the burner.

High Performance Burner

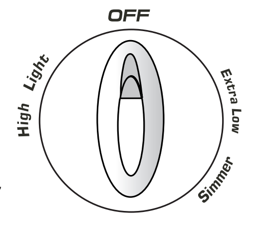
(12,000 BTU*)

There is one high speed burner on your range, located in the right front position. This burner offers higher speed cooking that can be used to quickly bring water to a boil and for large-quantity cooking.

Simmer Burner

This burner is located in the left rear position. The simmer burner offers an Extra Low setting with a lower BTU* flame for melting chocolate or butter.

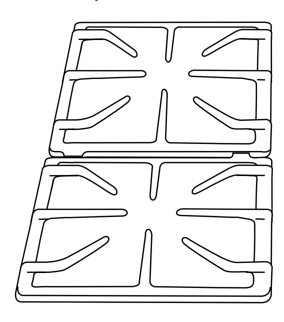
** BTU ratings will vary when using LP gas.*

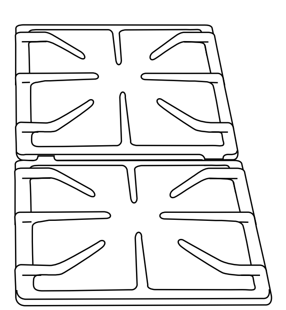


Burner Grates

The grates must be properly positioned before cooking. When installing the grates, place the tab ends toward the center, matching the straight bars.

Improper installation of the grates may result in chipping of the cooktop.





Do not operate the burners without a pan on the grate. The grate's porcelain finish may chip without a pan to absorb the heat from the burner flame.

Use care when stirring food in a pot/pan sitting on the burner grate. The grates have a smooth finish for ease of cleaning. The pot/pan will slide if the handle is not held. This may result in spilling of hot food items and may be a burn hazard.

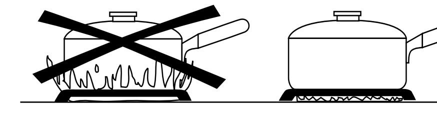
Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor, due to the high temperatures of the gas flame.

Notes

- A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas, the flame will be blue with a deeper blue inner cone.

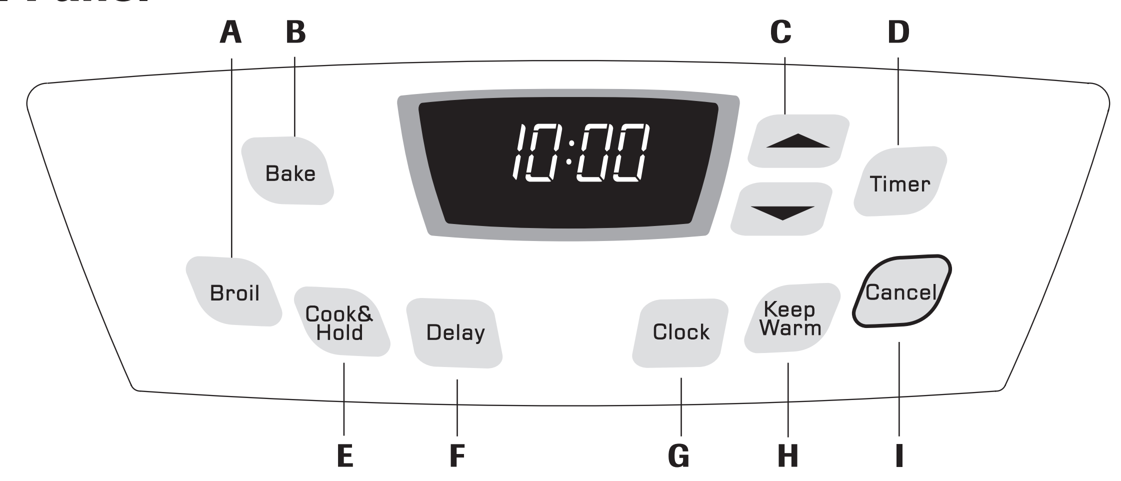
  If the burner flame is yellow or is noisy, the air/gas mixture may be incorrect. Contact a service technician to adjust. (Adjustments are not covered by the warranty.)

  With LP gas, slight yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.
- With some types of gas, you may hear a "popping" sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.
- If the control knob is turned very quickly from **High** to **Low**, the flame may go out, particularly if the burner is cold. If this occurs, turn the knob to the **OFF** position, wait several seconds and relight the burner.
- The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.



Oven Cooking

Control Panel



The control panel is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Control panel shown includes model specific features. (Styling may vary depending on model.)

A	Broil	Use for broiling and top browning.
B	Bake	Use for baking and roasting.
C	More (▲) or Less (▼)	Enters or changes time, oven temperature. Sets HI or LO broil.
D	Timer	Sets Timer.
E	Cook & Hold	Bakes for a preset time, then holds food warm for 1 hour.
F	Delay	Programs the oven to start baking at a later time.
G	Clock	Use to set time-of-day clock.
H	Keep Warm	Use to keep cooked food warm in oven.
I	Cancel	Cancels all operations except Timer and Clock.

Using the Touchpads

- Press the desired pad.
- Press the ▲ or ▼ pad to enter time or temperature.
- A beep will sound when any pad is touched.
- A double beep will sound if a programming error occurs.

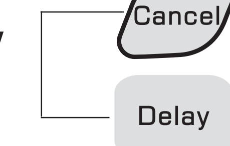
Note: Four seconds after pressing the ▲ or ▼ pad, the time or temperature will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between touching a function pad and the ▲ or ▼ pad, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is set at the factory for the 12-hour format.

To change the clock to 24-hour format:





1. Press and hold the **Cancel** and **Delay** pads for three seconds.
2. Press ▲ or ▼ pad to select 12 or 24 hour.
3. Set the time of day following the directions below.

To set the Clock:



1. Press the **Clock** pad.
   - Colon flashes in the display.
2. Press ▲ or ▼ pad to set the time of day.
   - Colon continues flashing.
3. Press the **Clock** pad again or wait four seconds. The colon stops flashing.



When electrical power is supplied or after a power interruption, the last clock time before power was interrupted will flash.

To recall the time of day when another time function is showing, press the **Clock** pad.

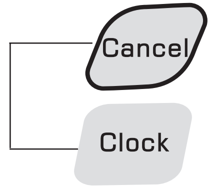
Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for Delay Cook or Clean, or Cook & Hold.

cont.

To cancel the Clock display:

If you do not want the time of day to display:

Press and hold the **Cancel** and **Clock** pads for three seconds. The time of day will disappear from the display



When the clock display is canceled, press the **Clock** pad to briefly display the time of day.

To restore the Clock display:

Press and hold the **Cancel** and **Clock** pads for three seconds. The time of day will reappear in the display.

Timer

The timer can be set from one minute (0:01) up to 99 hours and 59 minutes (99:59).

The timer can be used independently of any other oven activity. It can also be set while another oven function is operating.

The timer does not control the oven. It only controls a beeper.

To set the Timer:

1. Press the **Timer** pad.
   - 0:00 lights in the display.
   - The colon will flash.
2. Press the ▲ or ▼ pad until the correct time appears in the display.
   - The colon will continue to flash.
3. Press **Timer** pad again or wait four seconds.
   - The colon continues flashing and the time begins counting down.
   - The last minute of the timer countdown will be displayed as seconds.
4. At the end of the set time, one long beep will sound.

To cancel the Timer:

1. Press and hold the **Timer** pad for three seconds.

   OR

2. Press the **Timer** pad and set the time to 0:00.

Locking the Control

The touchpad controls can be locked for safety, cleaning, or to prevent unwanted use. They will not function when locked.

If the oven is currently in use, the controls cannot be locked.

The current time of day will remain in the display when the controls are locked.

To lock:

Press and hold the **Cancel** and **Cook & Hold** pads for three seconds. (Press **Cancel** pad first.)

To unlock:

Press and hold the **Cancel** and **Cook & Hold** pads for three seconds. (Press **Cancel** pad first.)

Fault Codes

BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK flash in the display, press the **Cancel** pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.



Baking

To set Bake:

1. Press the **Bake** pad.
   - BAKE will flash.
   - "000" will light in the display.
2. Select the oven temperature. The oven temperature can be set from 170° to 550°. Press or press and hold the ▲ or ▼ pad.
   - 350° will light when either pad is first pressed.
   - Press the ▲ pad to increase the temperature.
   - Press the ▼ pad to decrease the temperature.
3. Press **Bake** pad again or wait four seconds.
   - BAKE will stop flashing and light in the display.



   - 100° or the actual oven temperature will display. The temperature will rise in 5 degree increments until the preset temperature is reached.
4. Allow the oven to preheat for 8-15 minutes.
   - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
   - To recall the set temperature during preheat, press the **Bake** pad.
5. Place food in the oven.
6. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.
7. When cooking is finished, press **Cancel**.
8. Remove food from the oven.

Baking Notes

- ***To change the oven temperature during cooking***, press the **Bake** pad, then the ▲ or ▼ pad until the desired temperature is displayed.
- ***To change the oven temperature during preheat***, press the **Bake** pad ***twice***, then press the ▲ or ▼ pad until the desired temperature is displayed.
- If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate this feature, see page 13.
- For additional baking and roasting tips, see "Cooking Made Simple" booklet.

Baking Differences Between Your Old and New Oven

It is normal to notice some baking time differences between a new oven and an old one. See "Adjusting the Oven Temperature" on page 13.

Cook & Hold

Cook & Hold allows you to bake for a preset amount of time, followed by a one-hour Keep Warm cycle.

To set Cook & Hold:

1. Press the **Cook & Hold** pad.
   - BAKE and HOLD flash.
   - 000 lights in the display.
2. Select the oven temperature. The oven temperature can be set from 170° to 550°. Press or press and hold the ▲ or ▼ pad.
   - Press the ▲ pad to increase the temperature.
   - Press the ▼ pad to decrease the temperature.
3. Press **Cook & Hold** again OR wait four seconds.
   - HOLD flashes.
   - 00:00 flashes in the display.
4. Enter the amount of time you want to bake by pressing the ▲ or ▼ pad. Bake time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).
   - BAKE and HOLD light in the display.
   - The baking time will light in the display.
   - The baking time will start counting down.

When the cooking time has elapsed:

- Four beeps will sound.
- BAKE will turn off.
- HOLD and WARM will light.
- 170° will display.

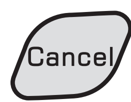


After one hour in HOLD WARM:

- "End" will display.
- The time of day reappears in the display.

To cancel Cook & Hold at any time:

Press the **Cancel** pad. Remove food from oven.



Delay Cook & Hold

⚠ CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

When using Delay, the oven begins to cook later in the day. Set the amount of time that you want to delay before the oven turns on and how long you want to cook. The oven begins to heat at the selected time and cooks for the specified length of time.

Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).

To set a Delayed Cook & Hold cycle:

1. Press the **Delay** pad.
   - DELAY flashes.
   - 00:00 flashes in the display.
2. Press the ▲ or ▼ pad ***to set the delay time.***


While DELAY is still flashing:

3. Press the **Cook & Hold** pad.
   - 000 lights in the display.
   - BAKE and HOLD flash.
4. Press ▲ ***to set the baking temperature***.
   - 00:00 and HOLD flash.
   - BAKE stays lit.
5. Press ▲ ***to set the baking time***.
   - The Delay time, DELAY, BAKE and HOLD light in the display.



When the Delay time has expired:

- DELAY will turn off.
- Baking time is displayed.
- BAKE and HOLD are displayed.

To set a Delay when Cook & Hold has already been programmed:

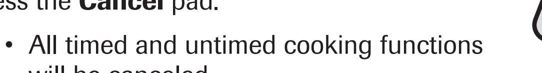
1. Press the **Delay** pad.
   - DELAY flashes.
   - 00:00 appears in the display.
2. Press the ▲ or ▼ pad to set the delay time.
   - After four seconds, DELAY will stay lit to remind you that a delayed cooking cycle has been set.

When the Delay time has expired and the oven starts:

- The baking time will be displayed.
- DELAY will turn off.
- BAKE and HOLD will remain lit.

To cancel:

Press the **Cancel** pad.


- All timed and untimed cooking functions will be canceled.
- The time of day will reappear in the display.

Notes:

- Do not use delayed baking for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, and breads.
- Do not use delayed baking if oven is already hot.

Keep Warm

For safely keeping foods warm or for warming breads and plates.

To set Keep Warm:

1. Press the **Keep Warm** pad.
   - WARM flashes.
   - 000 appears in the display.
2. Select the Keep Warm temperature. The Keep Warm temperature can be set from 145° to 190°. Press or press and hold the ▲ or ▼ pad.

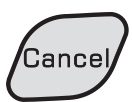
   - 170° will light when either pad is first pressed.
   - Press the ▲ pad to increase the temperature.
   - Press the ▼ pad to decrease the temperature.

   WARM and the temperature will be displayed while Keep Warm is active.



To cancel Keep Warm:

1. Press the **Cancel** pad.
2. Remove food from the oven.



Keep Warm Notes

- For optimal food quality, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.
- **To warm dinner rolls:**
  - cover rolls loosely with foil and place in oven.
  - press **Keep Warm** and ▲ pads to set 170° F.
  - warm for 12-15 minutes.
- **To warm plates:**
  - place 2 stacks of up to four plates each in the oven.
  - press **Keep Warm** and ▲ pads to set 170° F.
  - warm for five minutes, turn off the oven and leave plates in the oven for 15 minutes more.
  - use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
  - do not set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing or breakage.

Changing Temp °F/°C

1. The factory default setting for temperature is Fahrenheit.
2. To change the setting, press and hold the **Cancel** and **Bake** pads at the same time for three seconds.
3. A single beep will sound and the current setting will be displayed (°F or °C). (If no change is made, the range will return to the existing setting after 30 seconds.)
4. To change the setting, press the ▲ or ▼ pad. Press again to return to existing setting. Wait five seconds and the setting will be complete.

Broiling

⚠ CAUTION

Use CAUTION when cooking with the Broil feature. The grease from fatty foods may ignite. If a fire should occur, close the oven door and turn the oven **OFF**. If the fire does not extinguish, DO NOT put water on the fire. Use baking soda, dry chemical or fire extinguisher to smother the fire.

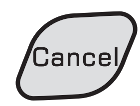
To set Broil:

Broil

1. Press the **Broil** pad.
   - BROIL flashes.
   - "SEt" is displayed.
2. Press the ▲ pad to set **HI** broil or press the ▼ pad to set **LO** broil.
   - HI or LO will be displayed.
   - Select **HI broil** (550° F) for normal broiling. Select **LO broil** (450° F) for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry.
3. After four seconds, the oven will start.
   - BROIL will remain lit.



4. For optimum browning, preheat for 2-3 minutes before adding food.
5. Place food in the oven. Close the oven door.
6. Turn meat once about halfway through cooking.
7. When food is cooked, press the **Cancel** pad. Remove food and broiler pan from the oven.
   - The time of day will reappear in the display.



Broil Notes

- For best results when broiling, use a pan designed for broiling.
- HI is used for most broiling. Use LO broil when broiling longer cooking foods. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- ***To change the oven temperature during broiling***, press the **Broil** pad, then the ▲ or ▼ pad to switch between LO and HI broil.
- Broil times may be longer when the lower broiling temperature is selected.
- Most foods should be turned halfway through broiling time.
- For additional broiling tips and temperatures, refer to the "Cooking Made Simple" booklet.

Broiling Chart

Preheat oven for 2-3 minutes.

FOODS	RACK POSITION*	DONENESS	TOTAL COOK TIME
Beef			
Steak, 1" thick	4	Medium	15 - 20 minutes
	4	Well Done	18 - 24 minutes
Hamburgers, 3/4" thick	4	Well Done	15 - 18 minutes
Pork			
Bacon	4	Well Done	6 - 10 minutes
Chops, 1"	4	Well Done	22 - 26 minutes
Ham - precooked slice, 1/2" thick	4	Warm	8 - 12 minutes
Poultry			LO Broil
Chicken Pieces	3 or 4	Well Done	30-45 minutes
Seafood			
Fish Steaks, buttered, 1" thick	4	Flaky	10 - 15 minutes
Fillets, 1/2" thick	4	Flaky	8 - 12 minutes

* The top rack position is #5.

Note: This chart is a suggested guide. The times may vary with the food being cooked.

Automatic Shut-Off/ Sabbath Mode

The oven will automatically turn off after 12 hours if you accidentally leave it on. This safety feature can be turned off.

To cancel the 12-hour shut-off and run the oven continuously for 72 hours:

1. Set the oven to bake (see page 9).
2. Press and hold the **Clock** pad for five seconds.
   - "SAb" will be displayed and flash for five seconds.
   - "SAb" will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.
   - BAKE will also be displayed if a bake cycle is in use while the oven is in Sabbath Mode.
   - *BAKE is the only function that operates during the Sabbath Mode. All other functions (Timer, Keep Warm, etc.) are locked out during the Sabbath Mode.*

To cancel Bake when in Sabbath Mode:

Press **Cancel**.



- BAKE will turn off in the display.
- No beeps will sound.



To cancel the Sabbath Mode:



1. Press the **Clock** pad for five seconds.

   OR
2. After 72 hours, the Sabbath Mode will end.
   - "SAb" will flash for five seconds.
   - The time of day will return to the display.

Adjusting the Oven Temperature

Oven temperatures are carefully tested for accuracy at the factory. It is normal to notice some baking or browning differences between a new oven and an old one. As ranges get older, the oven temperature can shift.

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking or browning correctly. To decide how much to change the temperature, set the temperature 25 degrees higher or lower than your recipe recommends, then bake. The results of the "test" should give you an idea of how much to adjust the temperature.

To adjust the oven temperature:





1. Press **Bake**.
2. Enter 550° by pressing the ▲ pad.
3. Press and hold the **Bake** pad for several seconds or until "0°" appears in the display.

   If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15 degrees the display will show "-15°".
4. Press the ▲ or ▼ pad to adjust the temperature.

   Each time a pad is pressed, the temperature changes by 5 degrees. The oven temperature can be increased or decreased by 5 to 35 degrees.
5. The time of day will automatically reappear in the display.

   You do not need to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Broiling and cleaning temperatures cannot be adjusted.

Sabbath Mode Notes

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the oven on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the touchpads are locked out or when the door is locked.
- If the oven is baking when Sabbath Mode is set, BAKE will go out at the end of the baking cycle. There will be no audible beeps.
- If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on before the Sabbath Mode is started.
- When the Sabbath Mode is started, no preheat beep will sound.
- All prompts, messages and beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- The automatic door lock does not operate during the Sabbath Mode.
- Pressing **Cancel** will cancel a bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the oven will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.



Pilotless Ignition

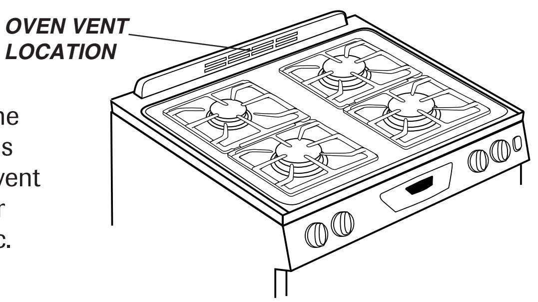
Your range is equipped with pilotless ignition. With this type of ignition system, the gas automatically shuts off and ***the oven will not operate during a power failure.***

A lighted match will not light the oven burner. No attempt should be made to operate the oven during a power failure.

Oven Vent

When the oven is in use the area near the vent may become hot enough to cause burns. Never block the vent opening.

The oven vent is located at the rear of the cooking surface.



Do not place plastics near the vent opening as heat from the vent could distort or melt the plastic.

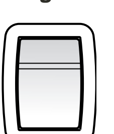
Cooling Fan

A cooling fan will automatically turn on during all broiling and some baking operations. It is used to keep internal parts on the control panel cool. The fan will automatically turn off when parts have cooled. The fan may continue to operate after the oven has been turned off. This is normal.

Oven Light

Press the **Oven Light** pad to turn the oven light on and off. The oven light is only activated by this switch.

Oven Light



Oven Bottom

Protect oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers. **Do not place utensils or aluminum foil directly on the oven bottom.**

Oven Racks

⚠ CAUTION

- Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.
- Do not use the oven for storing food or cookware.

The oven has two racks. All racks are designed with a lock-stop edge.

To remove:

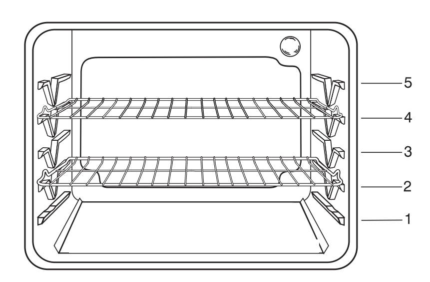
1. Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position.
2. Lift up on the front of the rack and pull out.

To replace:

1. Place rack on the rack supports in the oven.
2. Tilt the front end up slightly. Slide rack back until it clears the lock-stop position.
3. Lower front and slide back into the oven.

Never cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

Rack Positions



RACK 5: Use for broiling thin, non-fatty foods.

RACK 4: Use for toasting bread, most broiling and two-rack baking.

RACK 3: Use for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, custard pies, frozen convenience foods and most single-rack baking.

RACK 2: Use for fresh fruit pies, 9 x 13 cakes, roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes and, and two-rack baking.

RACK 1: Use for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert and savory souffles, and angel food cake.

Note: Food should be checked for doneness at minimum suggested bake time.

MULTIPLE RACK COOKING:

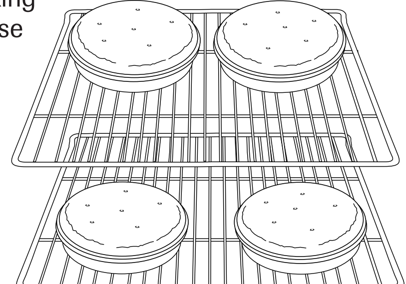
Two rack: Use rack positions 2 and 4.

Note: Never place pans directly on the oven bottom.

Baking Layer Cakes on Two Racks

For best results when baking cakes on two racks, use racks 2 and 4.

Place the cakes on the rack as shown.



Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order call 1-877-232-6771 USA and 1-800-688-8408 Canada.

PART	PROCEDURE
Burner Caps and Sealed Gas Burners	**Removable Burner Caps** • Allow burner to cool. Remove burner cap and wash in soapy water with a plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or Cooktop Cleaning Creme* (Part #20000001)** and a sponge. • Do not clean in the dishwasher or self-cleaning oven. **Sealed Gas Burners** • Clean frequently. Allow burner to cool. Clean with soap and plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad. Do not enlarge or distort holes. • Be careful not to get water into burner ports. • Use care when cleaning the ignitor. If the ignitor is wet or damaged the surface burner will not light.
Burner Grates - Porcelain on Cast Iron	• Wash with warm, soapy water and a nonabrasive, plastic, scrubbing pad For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive, plastic pad or Cooktop Cleaning Creme* (Part #20000001)** and a sponge. If soil remains, reapply Cooktop Cleaning Creme*, cover with a damp paper towel and soak for 30 minutes. Scrub again, rinse and dry. • Do not clean in the dishwasher or self-cleaning oven.
Clock and Control Pad Area	• To activate control lock for cleaning, see "Locking the Controls" page 8. • Wipe with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***
Control Knobs	• Remove knobs in the OFF position by pulling forward. • Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Turn on each burner to be sure the knobs have been correctly replaced.
Cooktop and Control Panel - Porcelain Enamel	Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth. • When cool, wash with soapy water, rinse and dry. • Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping. • Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.
Door, Storage Drawer and Door Handles - Painted Enamel	• When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn. • For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami*. Do not use abrasive cleaners such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface. ***Note: Use a dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.***

Care & Cleaning

PART	PROCEDURE
Oven Window	• Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining. • Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first. • Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.
Oven Interior	• Clean frequently using mild abrasive cleaners and a plastic pad. • Do not use metallic scouring pads because they will scratch the surface. • When using commercial oven cleaners follow the manufacturer's instructions. • Wipe up acidic spills (tomato or milk based foods) as soon as possible with soap and water. If the spill is not wiped up, it may discolor the porcelain. **To make cleaning easier, remove the oven door, if desired.** (See Maintenance section on page 18.)
Oven Racks	• Clean with soapy water. • Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry. • Racks will permanently discolor and may not slide out smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.
Stainless Steel (select models)	• ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.*** • ***DO NOT USE ABRASIVE OR ORANGE CLEANERS.*** • ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.*** • **Daily Cleaning/Light Soil ––** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray* (Part No. 20000008)**. • **Moderate/Heavy Soil ––** Wipe with one of the following - Bon Ami*, Smart Cleanser*, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp multi-purpose Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*. • **Discoloration ––** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-877-232-6771 USA and 1-800-688-8408 Canada.

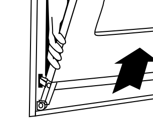


Oven Door

⚠ CAUTION

- **Do not** place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- Do not attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- Never place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

To remove:



1. When cool, open the oven door to the first stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.

To replace:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

Note: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

Oven Window

To protect the oven door window:

1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

Leveling Legs

⚠ CAUTION

Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

The range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.

ANTI-TIP BRACKET

LEVELING LEG

Oven Light (style varies by model)

⚠ CAUTION

- Disconnect power to range before replacing light bulb.
- Allow oven to cool before replacing light bulb.
- Make sure bulb cover and bulb are cool before touching.

To replace oven light bulb:

BULB COVER

WIRE RETAINER

1. When oven is cool, hold bulb cover in place, then slide wire retainer off cover. **Note:** Bulb cover will fall if not held in place while removing wire retainer.
2. Remove bulb cover and light bulb.
3. Replace with a 40-watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover and secure with wire retainer.
5. Reconnect power to range. Reset clock.

OR

1. Use a dry potholder and very carefully unscrew bulb cover and bulb.
2. Replace with a 40 watt, oven-rated appliance bulb. Bulb with a brass base is recommended to prevent fusing of bulb into socket.
3. Replace bulb cover and reconnect power to range.
4. Reset clock.

Removal of Gas Appliance

Gas appliance connectors used to connect this appliance to the gas supply are not designed for continuous movement. Once installed, **DO NOT** repeatedly move this gas appliance for cleaning or to relocate. If this appliance has to be moved and/or removed for servicing, follow the procedure described in the installation instructions. For information, contact Amana Customer Assistance at 1-800-843-0304 USA or 1-866-587-2002 Canada.

To prevent range from accidentally tipping, range must be secured to the floor by sliding rear leveling leg into the anti-tip bracket.

Storage Drawer



Do not store plastic, paper products, food or flammable materials in this drawer. The drawer may become too warm for these items when the oven is in use.

The storage drawer can be removed to allow you to clean under the range.

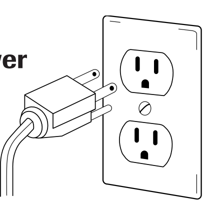
To remove:

1. Empty drawer and pull out to the first stop position.
2. Lift up the front of the drawer.
3. Pull out to the second stop position.
4. Grasp sides and lift drawer up and out.

To replace:

1. Fit the ends of the drawer glides into the rails in the range.
2. Lift up the front of the drawer and gently push in to the first stop position.
3. Lift drawer up again and push until drawer is closed.

Electrical Connection



Appliances which require electrical power are equipped with a three-prong grounding plug which must be plugged directly into a properly grounded three-hole 120 volt electrical outlet.

Always disconnect power to appliance before servicing.

The three-prong grounding plug offers protection against shock hazards. **DO NOT CUT OR REMOVE THE THIRD GROUNDING PRONG FROM THE POWER CORD PLUG.**

If an ungrounded, two-hole or other type electrical outlet is encountered, **it is the personal responsibility of the appliance owner to have the outlet replaced with a properly grounded three-hole electrical outlet.**

Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
For most concerns, try these first.	• Check if oven controls have been properly set. • Check to be sure plug is securely inserted into receptacle. • Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse. • Check power supply.
Surface burner fails to light.	• Check to be sure unit is properly connected to power supply. • Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. • Check to be sure ignitor is dry and clicking. Burner will not light if ignitor is damaged, soiled or wet. If ignitor doesn't click, turn control knob to **OFF**.
The flame is uneven.	• Burner ports may be clogged.
Surface burner flame lifts off ports.	• Check to be sure a pan is sitting on the grate above.
Baking results are not as expected or differ from previous oven.	• Check the oven temperature selected. Make sure oven is preheated when recipe or directions recommend preheat. • Make sure the oven vent has not been blocked. See page 14 for location. • Check to make sure range is level. • Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See page 13 for instructions on adjusting the oven temperature. **Note:** It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question. • Use correct pan. Dark pans produce dark browning. Shiny pans produce light browning. See "Cooking Made Simple" booklet for more information on bakeware. • Check rack positions and pan placement. Stagger pans when using two racks. Allow 1-2 inches between pans and oven wall. • Check the use of foil in the oven. Never use foil to cover an entire oven rack. Place a small piece of foil on the rack below the pan to catch spillovers.
Food is not broiling properly or smokes excessively.	• Check oven rack positions. Food may be too close to flame. • Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil. • Trim excess fat from meat before broiling. • A soiled broiler pan was used. • Preheat oven for 2-3 minutes before placing food in the oven. • Broil with the oven door closed.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.	• This is normal for a new range and will disappear after a few uses. • Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor. • Excessive food soils on the oven bottom. See page 17 for cleaning instructions.

Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
Fault Codes	• BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK appear in the display, press the **Cancel** pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.
Noises may be heard.	• The oven makes several low level noises. You may hear the oven relays as they go on and off. This is normal. • As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance. • A fan sound can be heard. This is the cooling fan and is normal. The fan will continue to run after use until the oven cools.
There are no beeps and no display.	• Control may be in Sabbath Mode. See page 13. • Control may be locked. See page 8.
SAb flashing and then displayed continuously.	• Oven is in Sabbath Mode. To cancel, press and hold the **Clock** pad for five seconds.

Notes

Gas Range Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Please Note: This full warranty applies only when the appliance is located in the United States or Canada. Appliances located elsewhere are covered by the limited warranties only, including parts which fail during the first year.

Canadian Residents

This warranty covers only those appliances installed in Canada that have been listed with Canadian Standards Association unless the appliances are brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

The specific warranties expressed above are the Only warranties provided by the manufacturer. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

What is Not Covered By These Warranties:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   a. Improper installation, delivery, or maintenance.
   b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   c. Misuse, abuse, accidents, unreasonable use, or acts of God.
   d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
   e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   a. Correct installation errors.
   b. Instruct the user on the proper use of the product.
   c. Transport the appliance to the servicer and back.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties.

Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call Maytag Services℠, Amana Customer Assistance at 1-800-843-0304 U.S.A. or 1-866-587-2002 Canada.

To Obtain Warranty Service

To locate an authorized service company in your area contact the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services℠, Amana Customer Assistance. Should you not receive satisfactory warranty service, call or write:

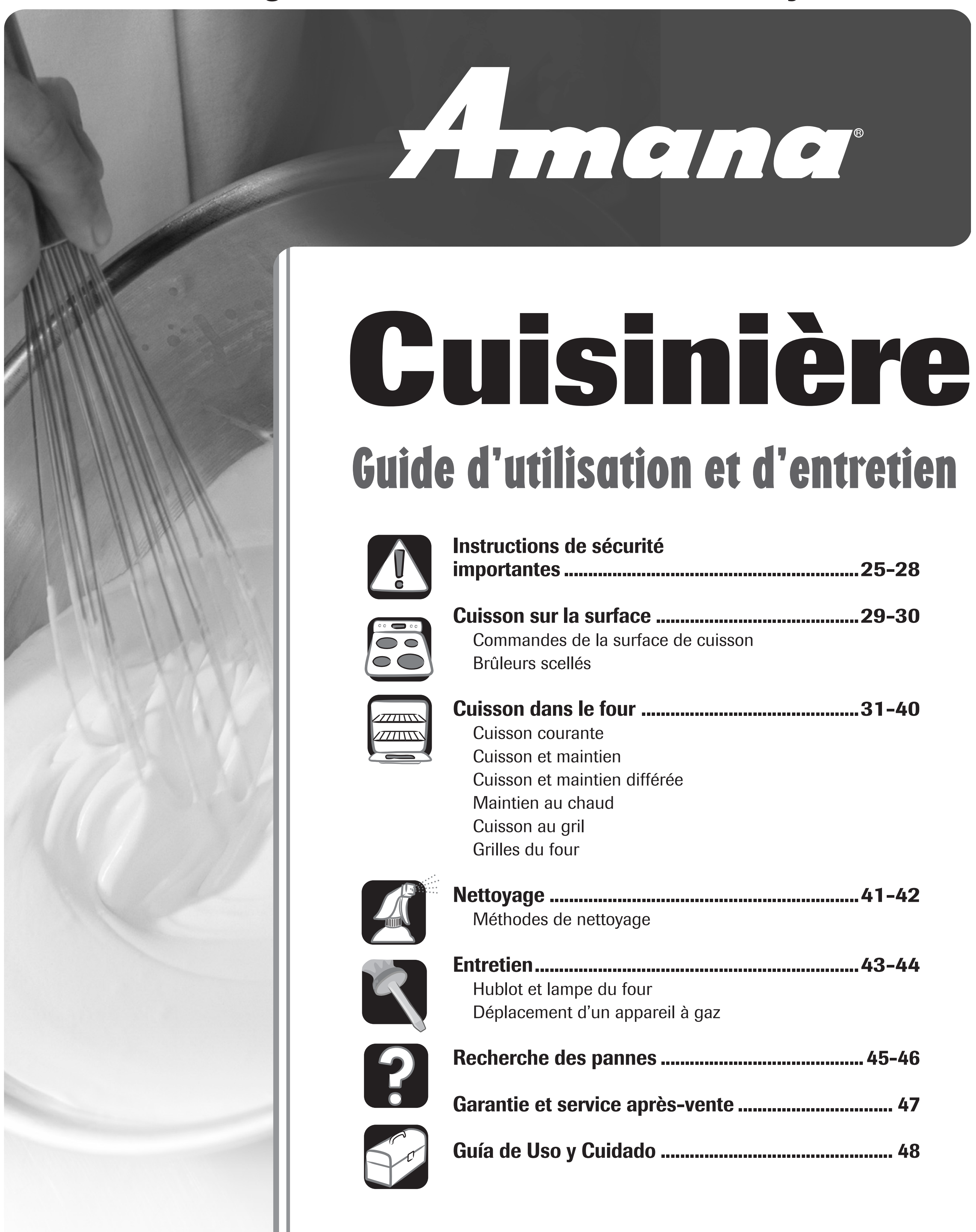
Maytag Services℠
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370
U.S. 1-800-843-0304 and Canada 1-866-587-2002
U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

Note: When contacting Maytag Services℠, Amana Customer Assistance about a service problem, please include the following:

a. Your name, address and telephone number.
b. Model number and serial number of your appliance.
c. Name and address of your dealer and date appliance was purchased.
d. A clear description of the problem you are having.
e. Proof of purchase.

Use and Care guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services℠, Amana Customer Assistance.

Cuisinière à gaz encastrable à commandes Easy Touch 500



Cuisinière

Guide d'utilisation et d'entretien

Instructions de sécurité importantes **25-28**

Cuisson sur la surface **29-30**
- Commandes de la surface de cuisson
- Brûleurs scellés

Cuisson dans le four **31-40**
- Cuisson courante
- Cuisson et maintien
- Cuisson et maintien différée
- Maintien au chaud
- Cuisson au gril
- Grilles du four

Nettoyage **41-42**
- Méthodes de nettoyage

Entretien **43-44**
- Hublot et lampe du four
- Déplacement d'un appareil à gaz

Recherche des pannes **45-46**

Garantie et service après-vente **47**

Guía de Uso y Cuidado **48**

Installateur : Laissez ce guide avec l'appareil.

Consommateur : Veuillez lire le guide et le conserver pour consultation ultérieure. Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle ________________________________

Numéro de série __________________________________

Date d'achat______________________________________

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :
Service à la clientèle de Amana
1-800-843-0304 USA
1-866-587-2002 Canada
(lundi au vendredi, 8 h à 20 h, heure de l'Est)
Internet: http://www.amana.com

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide pourront être introduites.

Reportez-vous à la page 47 pour plus d'informations concernant le service après-vente.

Instructions de sécurité importantes

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes « avertissement » de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaître les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. Ne pas régler, réparer ni remplacer un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié. Demander à l'installateur de montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

Si les directives données dans le présent guide ne sont pas respectées à la lettre, il y a risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages, des blessures et même la mort.

- **Ne pas ranger ni utiliser d'essence ou autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI L'ON SENT UNE ODEUR DE GAZ :**
  - **Ne mettre aucun appareil en marche.**
  - **Ne pas toucher à un interrupteur électrique.**
  - **N'utiliser aucun téléphone de l'immeuble.**
  - **Se rendre chez un voisin et téléphoner immédiatement à la compagnie de gaz. Suivre les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.**
  - **S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphoner au service des incendies.**
- **L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.**

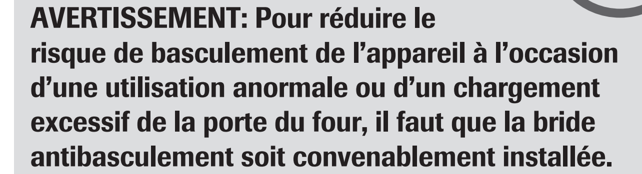
⚠ AVERTISSEMENT

Une fuite de gaz pourrait survenir dans le système et susciter une situation dangereuse. L'odorat peut ne pas suffire pour détecter une fuite de gaz. Les fournisseurs de gaz recommandent l'installation d'un détecteur de gaz (homologation UL). Installer et utiliser le détecteur conformément aux instructions du fabricant.

Instructions générales

AVERTISSEMENT

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**
- **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**
- **RESPECTER TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**



AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

Utiliser une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière. L'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride après **chaque** déplacement de la cuisinière.

Pour éviter un incendie ou des dommages par la fumée

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que le vent entraîne les rideaux au-dessus des brûleurs.

NE JAMAIS laisser des articles sur la table de cuisson. L'air chaud de l'évent peut les enflammer et mettre également sous pression des contenants fermés qui pourraient alors exploser.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Conserver les articles en plastique à distance des composants de l'appareil susceptibles de devenir tièdes ou chauds. Ne pas laisser des articles en plastique sur la table de cuisson; un article en plastique trop proche de l'évent du four ou d'un brûleur allumé pourrait s'amollir ou fondre.

Pour éliminer le besoin d'atteindre quelque chose par-dessus les brûleurs de surface, il est préférable qu'il n'y ait aucune armoire de cuisine directement au-dessus de l'appareil. S'il y a une armoire, on ne devrait y remiser que des articles peu fréquemment utilisés et capables de résister à la chaleur émise par l'appareil. La température pourrait être excessive pour certains articles, comme liquides volatils, produits de nettoyage ou flacons d'aérosol.

En cas d'incendie

Interrompre le fonctionnement de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- **Table de cuisson :** Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.

  NE JAMAIS saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.
- **Four :** Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium ou un extincteur à mousse ou produit chimique sec pour éteindre les flammes.

Sécurité pour les enfants

ATTENTION

NE JAMAIS remiser sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus, des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud.

NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.



Instructions de sécurité importantes

Familiarisation avec l'appareil

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser la porte de four comme tabouret/siège/escabeau; ceci pourrait faire basculer l'appareil et entraîner dommages corporels sérieux.

NE JAMAIS utiliser la cuisinière comme source de chaleur pour le chauffage de la pièce. Sinon, un empoisonnement au monoxyde de carbone pourrait s'ensuivre ainsi qu'une surchauffe du four.

NE JAMAIS recouvrer les fentes, ouvertures ou passages de la sole de four ni la grille toute entière avec un matériau comme du papier d'aluminium. Sinon, la circulation de l'air dans le four sera entravée et donc entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut aussi emprisonner de la chaleur et entraîner un risque d'incendie.

NE JAMAIS obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation au niveau de l'évent de four ou des entrées d'air. Sinon, l'air ne parvient pas correctement aux brûleurs et donc cela peut poser un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone.

L'évent de four est situé à l'arrière de la surface de cuisson.

Évitez de toucher le voisinage de l'évent de four lorsque le four est utilisé et pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Certains composants de l'évent et la zone voisine peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Après l'arrêt du four, ne touchez pas l'évent de four ou la zone voisine avant que ces composants aient pu se refroidir suffisamment.

Autres surfaces potentiellement chaudes : table de cuisson, zones faisant face à la table de cuisson, évent de four, zone voisine de l'évent, porte de four et zone voisine de porte et de hublot.

Ne touchez pas l'ampoule chaude du four avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser. Si tel est le cas, débranchez l'appareil avant de retirer l'ampoule pour éviter une décharge électrique.

Ne remisez pas des aliments ou ustensiles de cuisine sur la table de cuisson ou dans le four.

Cuisson et sécurité

Placer toujours un ustensile sur un brûleur de surface avant de l'allumer. Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veiller à allumer le brûleur correct et vérifier que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteindre le brûleur avant de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veiller à toujours ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur la périphérie de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses, elles entraînent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou à l'armoire située au-dessus.

NE JAMAIS laisser un brûleur de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec une puissance de chauffage élevée ou lors d'une opération de friture. Un débordement pourrait provoquer la formation de fumée et des produits gras pourraient s'enflammer. Éliminer dès que possible les produits gras renversés. Ne pas utiliser une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four ou sur un brûleur de surface; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Laisser toujours refroidir un récipient d'huile de friture chaude avant de tenter de le déplacer et le manipuler.

Ne pas laisser la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur de l'évent. Nettoyer fréquemment la hotte pour empêcher toute accumulation sur la hotte elle-même ou sur le filtre. Lors du flambage d'aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

NE JAMAIS porter, lors de l'utilisation de l'appareil, des vêtements faits d'un matériau inflammable, ou amples, ou à longues manches. De tels vêtements peuvent s'enflammer ou accrocher la poignée d'un ustensile.

Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Veiller à toujours arrêter le four à la fin d'une période de cuisson.

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer/introduire un plat.

AVERTISSEMENT : Mets préparés : Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

NE JAMAIS garnir la sole ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une autre détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Ustensiles et sécurité

Utiliser des ustensiles à fond plat comportant une poignée qu'on peut facilement saisir et qui reste froide. Éviter d'utiliser un ustensile instable ou déformé, qui pourrait facilement basculer, ou dont la poignée est mal fixée. Éviter également d'utiliser des ustensiles de petite taille comportant une poignée lourde; ces ustensiles sont généralement instables et peuvent facilement basculer. Un ustensile lourd lorsqu'il est rempli peut également être dangereux lors des manipulations.

Veiller à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu ne risque pas de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifier que la taille de l'ustensile est suffisante pour qu'il puisse recevoir les produits alimentaires à cuire, et absorber l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matières et de renversement par contact non intentionnel avec un ustensile, ne pas orienter la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent; orienter toujours la poignée d'un ustensile vers le côté ou l'arrière de l'appareil; ne pas laisser non plus la poignée d'un ustensile déborder à l'avant de l'appareil, où un jeune enfant pourrait facilement la saisir.

Veiller à ne jamais laisser le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de couvre-brûleur, gril placé sur la table de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Nettoyage et sécurité

Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Ne pas toucher la grille d'un brûleur ou la zone voisine avant que ces composants aient pu suffisamment refroidir.

Exercer une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

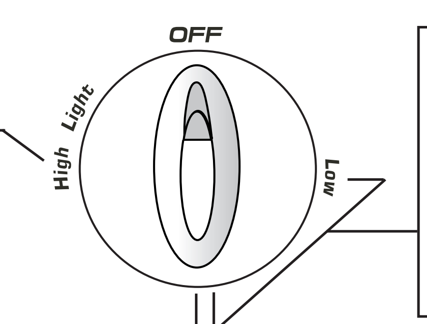
Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Les utilisateurs de cet appareil peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont benzène, formaldéhyde et suie, du fait de la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié. Pour minimiser la combustion incomplète, veiller à ce que les brûleurs soient parfaitement réglés. Pour minimiser l'exposition à ces substances, veiller à bien évacuer les gaz de combustion à l'extérieur.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS : Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, et du chauffage excessif dans un ustensile à revêtement antiadhésif.

High (Élevée) : S'utilise pour porter un liquide à ébullition ou atteindre la bonne pression dans un autocuiseur. Réduire ensuite la puissance de chauffage après le début de l'ébullition ou de la cuisson des aliments.



Medium to Low (Moyenne/faible) : S'utilise pour le mijotage ou le maintien de la température d'un mets. Lorsque le plat ou l'ustensile est couvert, un début de cuisson peut se produire avec la puissance de chauffage Low. Pour réduire la puissance de chauffage, tourner le bouton à la position **OFF** (Arrêt). Vérifier la stabilité des flammes sur le brûleur.

Une puissance de chauffage intermédiaire est utilisée pour la poursuite de la cuisson. Les aliments ne cuisent pas plus rapidement si on utilise une puissance de chauffage plus élevée que nécessaire pour le maintien d'une douce ébullition. L'eau bout toujours à la même température, que l'ébullition soit tranquille ou vigoureuse.

Commandes de la surface de cuisson

⚠ ATTENTION

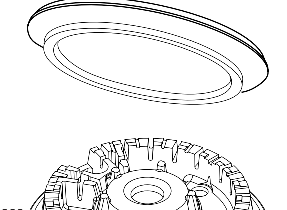
- Si un brûleur s'éteint durant une opération de cuisson, fermer l'arrivée de gaz au brûleur. Si une forte odeur de gaz est perceptible, ouvrir une fenêtre et attendre cinq minutes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à la cuisinière, vérifier que chaque bouton de commande est à la position **OFF**.
- **NE JAMAIS** toucher la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface, particulièrement au voisinage des brûleurs, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

Allumage sans flamme de veille

Le dispositif d'allumage ne fait intervenir aucune flamme de veille. Chaque brûleur de la table de cuisson comporte un allumeur par étincelle.

Travailler prudemment lors du nettoyage autour des brûleurs de la table de cuisson.

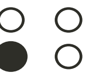
Si un brûleur de la table de cuisson ne s'allume pas, déterminer si l'allumeur est endommagé, sali ou mouillé.



Boutons de commande de la surface de cuisson

On utilise ces boutons pour commander l'allumage des brûleurs de surface. On peut régler chaque bouton à toute position entre les positions extrêmes Low (Basse) et High (Élevée). On peut percevoir une détente de calage à la position High. On peut choisir toute position de réglage entre les deux positions extrêmes.

Un graphique près de chaque bouton identifie le brûleur de surface commandé par ce bouton. Par exemple, le graphique à droit identifie le brûleur avant/gauche.



Réglage des commandes :

La puissance de chauffage à employer dépend du type et de la taille de l'ustensile utilisé. On trouve dans la brochure La cuisson simplifiée de l'information sur les ustensiles et autres facteurs affectant le réglage de la puissance de chauffage.

1. Placer un ustensile sur la grille du brûleur.
   - Si aucun ustensile n'est placé sur la grille du brûleur, les flammes peuvent avoir tendance à se séparer du brûleur.
2. Appuyer et tourner le bouton dans le sens anti-horaire, jusqu'à la position **Light** (Allumage).
   - On peut percevoir le cliquetis correspondant à la production des étincelles, et le brûleur s'allume. (Tous les allumeurs produisent des étincelles lorsqu'on place le bouton de l'un des brûleurs à la position **Light**.)
3. Après l'allumage du brûleur, régler la taille des flammes selon le désir en tournant le bouton de commande.
   - L'allumeur continue à produire des étincelles aussi longtemps que le bouton est à la position **Light**.

Utilisation durant une panne d'électricité

⚠ ATTENTION

Avant d'allumer un brûleur de surface, vérifier que tous les boutons de commande sont à la position **OFF**. Approcher l'allumette enflammée du brûleur avant de faire tourner le bouton jusqu'à la position **Light**.

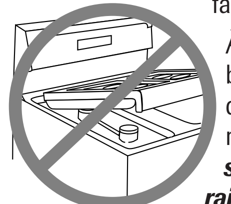
1. Approcher une allumette enflammée du brûleur à utiliser.
2. Enfoncer et faire tourner lentement le bouton de commande jusqu'à la position **Light**.
3. Ajuster les flammes à la taille désirée.

Cuisson sur la surface

Surface de cuisson

Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur de la surface de cuisson :

- Nettoyer la surface de cuisson après chaque utilisation.
- Enlever les résidus renversés de produits acides ou sucrés dès que la surface de cuisson a refroidi; ces produits renversés peuvent faire changer la couleur de l'émail.



À la différence d'une cuisinière dotée de brûleurs à gaz standard, la surface de cuisson de cette cuisinière n'est pas amovible ou relevable. ***Ne pas tenter de relever la surface de cuisson, quelle qu'en soit la raison.***

Brûleurs scellés

Les brûleurs scellés de la cuisinière sont fixés sur la surface de cuisson; ils ne sont pas conçus pour être enlevés. Comme les brûleurs sont scellés, un produit qui déborde d'un ustensile ne s'infiltrera pas sous la surface de cuisson.

On devrait cependant nettoyer le chapeau de brluleur et base du brûleur après chaque utilisation. La chapeau de brûleur s'enlève facilement pour être nettoyée. (Voir les instructions de nettoyage à la page 41.)

Pour le bon fonctionnement du brûleur, le chapeau de brûleur doit être correctement placé sur la base du brûleur.

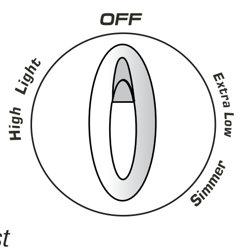
Brûleur de haute performance (12,000 BTU*)

Cette cuisinière est dotée d'un brûleur à haute vitesse, placé à l'avant droit. Ce brûleur permet une cuisson rapide qui peut servir à faire bouillir rapidement de l'eau ou à cuire une grande quantité d'aliments.

Brûleur de mijotage

Ce brûleur est situé à la position arrière gauche. Le brûleur de mijotage dispose de position Extra Low (Très basse) avec des flammes d'une puissance plus faible en BTU* pour la fusion de chocolat ou de beurre.

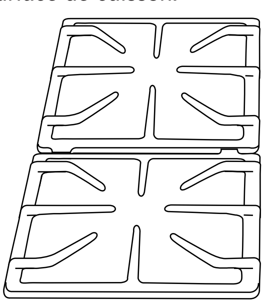
** La puissance thermique (BTU) des brûleurs est différente lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié.*

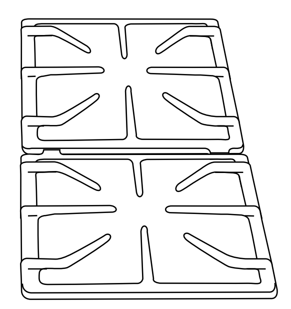


Grilles de brûleur

Avant une opération de cuisson, vérifier que la grille est correctement placée. Lors de l'installation des grilles, placer l'extrémité avec pattes vers le centre, au niveau des barres droites.

Une grille de brûleur incorrectement installée peut écailler l'émail de la surface de cuisson.





Ne pas faire fonctionner un brûleur sans qu'un ustensile soit placé sur la grille. L'émail de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile capable d'absorber la chaleur émise par le brûleur.

Travailler prudemment lorsqu'il faut remuer des aliments dans un ustensile placé sur la grille de brûleur. Les grilles comportent un fini lisse qui facilite le nettoyage. L'ustensile peut glisser sur la grille si on ne tient pas fermement la poignée; ceci pourrait provoquer un renversement d'aliments chauds, et susciter un risque de brûlure.

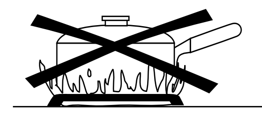
Même si les grilles de brûleur sont très durables, elles perdront progressivement leur lustre et changeront de couleur, du fait des températures élevées auxquelles les brûleurs les exposent.

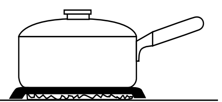
Remarques

- Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes. Lors de l'alimentation au gaz naturel les flammes sont bleues, avec un cône interne bleu intense.

  Si les flammes d'un brûleur sont jaunes ou si la combustion est bruyante, le ratio air/gaz peut être incorrect. Demander à un technicien d'effectuer le réglage. (La garantie ne couvre pas ce réglage.)

  Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.
- Avec certains types de gaz, on peut percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de surface. Ceci est normal.
- Si on fait passer rapidement le bouton de commande de la position **High** (Élevée) à la position **Low** (Basse), les flammes peuvent s'éteindre, particulièrement si le brûleur est froid. Si ceci se produit, placer le bouton de commande à la position **OFF** (Arrêt) et attendre quelques secondes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Ajuster la puissance de chauffage de telle manière que les flammes ne débordent pas à la périphérie de l'ustensile.

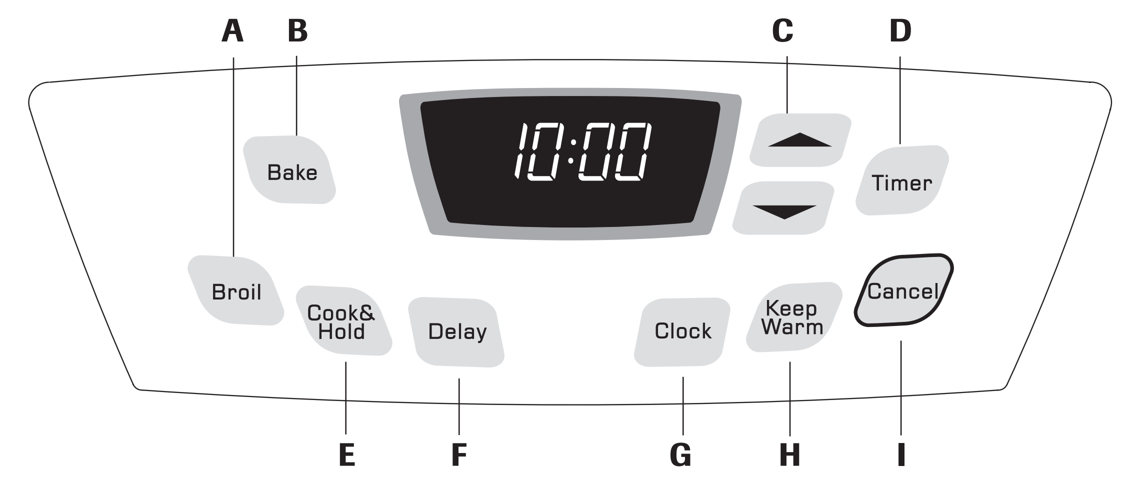






Cuisson dans le four

Tableau de commande



Le tableau de commande est conçu pour faciliter la programmation. La fenêtre d'affichage indique l'heure, les fonctions avec minuterie et fonctions du four. Le tableau de commande représenté comprend caractéristiques spécifiques au modèle. (Le style peut varier selon le modèle.)

A	Gril	S'utilise pour la cuisson au gril et le rissolage sur partie supérieure.
B	Cuisson courante	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
C	▲ (Plus) ou ▼ (Moins)	S'utilise pour entrer ou changer la durée, la température du four. Établit le gril à température Élevée ou Basse.
D	Minuterie	Programme la minuterie.
E	Cuisson et maintien	Pour cuire pendant une durée préétablie, avec maintien au chaud pendant une heure.
F	Démarrage différé	Programme le four pour débuter une cuisson plus tard.
G	Horloge	S'utilise pour programmer l'heure du jour.
H	Maintien au chaud	S'utilise pour maintenir au chaud dans le four les aliments cuits.
I	Annuler	Annule toutes les opérations sauf minuterie et horloge.

Utilisation des touches

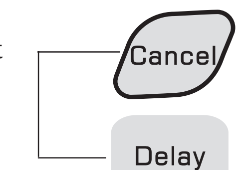
- Appuyer sur la touche désirée.
- Appuyer sur la touche ▲ (Plus) ou ▼ (Moins) pour entrer la durée ou la température.
- Un bip retentit lorsque l'on appuie sur une touche.
- Un double bip retentit en cas d'erreur de programmation.

Remarque : Quatre secondes après avoir appuyé sur les touches ▲ ou ▼, la durée ou la température sera automatiquement entrée. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression et sur une touche de fonction sur les touches ▲ ou ▼, la fonction sera annulée et l'afficheur reviendra à l'affichage précédent.

Horloge

L'horloge peut être programmée pour afficher la durée dans un format de 12 ou 24 heures. L'horloge est programmée en usine pour un format de 12 heures.

Changement de l'horloge à un format de 24 heures :



1. Appuyer sur les touches **Cancel** (Annuler) et **Delay** (Démarrage différé) et maintenir la pression pendant trois secondes.
2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour programmer un format de 12 ou 24 heures.
3. Programmer l'heure en suivant les instructions données en dessous.

Réglage de l'horloge



1. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).
   - Le deux points clignotent à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour programmer l'heure du jour.
   - Deux points continuent à clignoter.
3. Appuyer à nouveau sur la touche **Clock** ou attendre quatre secondes. Les deux points s'arrêtent de clignoter.



suite . . .

Cuisson dans le four

Lorsque le courant électrique arrive ou après une interruption de courant, la dernière heure avant l'interruption de courant va clignoter.

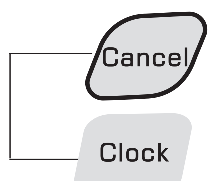
Pour rappeler l'heure du jour lorsqu'une autre fonction de durée s'affiche, appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).

L'heure de l'horloge ne peut être changée lorsque le four a été programmé pour une cuisson ou un nettoyage différé ou pour la fonction de cuisson et maintien.

Annulation de l'affichage de l'heure :

Si l'on ne désire pas l'affichage de l'heure du jour :

Appuyer sur les touches **Cancel** (Annuler) et **Clock** et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour disparaît de l'afficheur.



Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, appuyer sur la touche **Clock** pour afficher brièvement l'heure du jour.

Réaffichage de l'heure :

Appuyer sur les touches **Cancel** et **Clock** et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Minuterie

La minuterie peut être programmée de une minute (0:01) jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59).

La minuterie peut être utilisée indépendamment de toute autre activité du four. Elle peut être aussi programmée alors qu'une autre fonction du four est en cours d'utilisation.

La minuterie ne commande pas le four. Elle ne sert qu'à émettre des bips.

Programmation de la minuterie :

1. Appuyer sur la touche **Timer** (Minuterie).
   - 0:00 s'allume à l'afficheur.
   - Les deux points clignotent.
2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.
   - Les deux points continuent à clignoter.
3. Appuyer à nouveau sur la touche **Timer** ou attendre quatre secondes.
   - Les deux points continuent à clignoter et le décompte de la durée commence.
   - La dernière minute du décompte sera affichée sous forme de secondes.
4. À la fin de la durée programmée, un bip long retentit.

Annulation de la minuterie :

1. Appuyer sur la touche **Timer** et la maintenir ainsi pendant trois secondes.

   OU

2. Appuyer sur la touche **Timer** et régler l'heure à 0:00.

Verrouillage des commandes

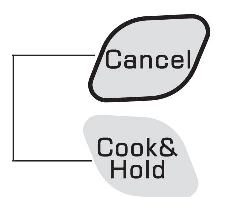
Les touches peuvent être verrouillées pour des raisons de sécurité, nettoyage ou pour empêcher toute utilisation non souhaitée. Elles ne pourront être utilisées si elles sont verrouillées.

Si le four est en cours d'utilisation, les commandes ne peuvent être verrouillées.

L'heure actuelle du jour restera à l'afficheur lorsque les commandes seront verrouillées.

Verrouillage :

Appuyer sur les touches **Cancel** et **Cook & Hold** (Cuisson et maintien) et les maintenir ainsi pendant trois secondes. (Appuyer d'abord sur la touche **Cancel**.)



Déverrouillage :

Appuyer sur les touches **Cancel** et **Cook & Hold** et les maintenir ainsi pendant trois secondes. (Appuyer d'abord sur la touche **Cancel**.)

Codes d'anomalie

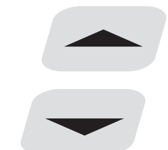
Les mots BAKE (Cuisson courante) ou LOCK (Verrouillage) peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir en cas d'erreur ou de problème. Si tel est le cas, appuyer sur la touche **Cancel**. Si les mots BAKE ou LOCK continuent à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si l'un des mots continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.



Cuisson courante

Programmation de la cuisson courante :

1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson courante).
   - Le mot BAKE clignote.
   - 000 clignote à l'afficheur.
2. Sélectionner la température du four. La température peut être programmée de 75 à 290 °C (170 à 550 °F). Appuyer une fois sur la touche ▲ ou ▼, ou appuyer sur la touche ▲ ou ▼ et la maintenir ainsi.



   - 175° (350°) s'allume lorsque l'on appuie la première fois sur l'une des touches.
   - Appuyer sur la touche ▲ pour augmenter la température.
   - Appuyer sur la touche ▼ pour diminuer la température.
3. Appuyer à nouveau sur la touche **Bake** ou attendre quatre secondes.
   - Le mot BAKE s'arrête de clignoter et s'allume à l'afficheur.

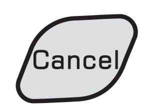


   - 38° (100°) ou la température réelle du four sera affichée. La température augmentera par intervalle de 3 °C (5 °F) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
4. Laisser le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche **Bake**.
5. Placer la nourriture dans le four.
6. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuire plus longtemps au besoin.

Remarques sur la cuisson courante au four :

- ***Pour changer la température du four pendant la cuisson***, appuyer sur la touche **Bake**, puis sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que l'on obtienne la température désirée.
- ***Pour changer la température du four lors du préchauffage***, appuyer ***deux fois*** sur la touche **Bake**, puis sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- Si l'on oublie d'arrêter le four, il s'arrêtera automatiquement après 12 heures. Si l'on désire désactiver cette fonction, voir page 37.
- Pour des conseils supplémentaires sur la cuisson courante et le rôtissage, voir la brochure La cuisson simplifiée.

7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche **Cancel** (Annuler).



8. Retirer la nourriture du four.

Différences de cuisson entre l'ancien four et le nouveau

Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. Voir Ajustement de la température du four à la page 38.

Cuisson et maintien

La fonction cuisson et maintien permet de cuire pendant une durée prédéterminée, suivie par un cycle de maintien au chaud d'une heure.

Programmation de la fonction cuisson et maintien :

1. Appuyer sur la touche Cook & Hold (Cuisson et maintien).
   - Les mots BAKE et HOLD (Maintien) clignotent.
   - 000 s'allume à l'afficheur.



2. Sélectionner la température du four. La température peut être programmée de 75 à 290 °C (170 à 550 °F). Appuyer une fois sur la touche ▲ ou ▼ ou appuyer sur la touche ▲ ou ▼ et la maintenir ainsi.



   - Appuyer sur la touche ▲ pour augmenter la température.
   - Appuyer sur la touche ▼ pour diminuer la température.
3. Appuyer à nouveau sur la touche **Cook & Hold** OU attendre quatre secondes.
   - Le mot HOLD clignote.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
4. Entrer la durée pendant laquelle l'on désire que la cuisson ait lieu en appuyant sur les touches ▲ ou ▼. La durée de cuisson peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).
   - Les mots BAKE et HOLD s'allument à l'afficheur.
   - La durée de cuisson s'allume à l'afficheur.
   - La durée de cuisson commence le compte à rebours.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Trois bips retentissent.
- Le mot BAKE s'éteint.
- Les mots HOLD et WARM (Chaud) s'allument.
- 75° (170°) paraît à l'afficheur.



Après une heure de MAINTIEN AU CHAUD :

- Le mot End (Fin) s'affiche.
- L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Annulation de la fonction cuisson et maintien à tout moment :

Appuyer sur la touche **Cancel** (Annuler). Retirer la nourriture du four.



Cuisson et maintien différée

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Avec la fonction différée, le four se met à cuire plus tard dans la journée. Programmer la durée d'attente désirée avant que le four ne se mette en marche et la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et cuit pour la durée spécifiée.

La durée d'attente peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).

Programmation d'un cycle de cuisson et maintien différée :

1. Appuyer sur la touche **Delay** (Démarrage différé).
   - Le mot DELAY clignote.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ ***pour programmer la durée d'attente***.



Alors que le mot DELAY clignote toujours :

3. Appuyer sur la touche **Cook & Hold** (Cuisson et maintien).
   - 000 s'allume à l'afficheur.
   - Les mots BAKE (Cuisson courante) et HOLD (Maintien) clignotent.



4. Appuyer sur ▲ ***pour programmer la température de cuisson***.
   - 00:00 et le mot HOLD clignotent.
   - Le mot BAKE reste allumé.
5. Appuyer sur ▲ ***pour programmer la durée de cuisson***.
   - La durée d'attente, les mots DELAY, BAKE et HOLD s'allument à l'afficheur.



Lorsque la durée d'attente s'est écoulée :

- Le mot DELAY s'éteint.
- La durée de cuisson est affichée.
- Les mots BAKE et HOLD sont affichés.

Pour programmer un temps d'attente lorsque la fonction cuisson et maintien a déjà été programmée :

1. Appuyer sur la touche **Delay**.
   - Le mot DELAY clignote.
   - 00:00 paraît à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour programmer la durée d'attente.
   - Après quatre secondes, le mot DELAY reste allumé pour rappeler qu'un cycle de cuisson différée a été programmé.



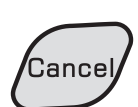
Lorsque la durée d'attente s'est écoulée et que le four se met en marche :

- La durée de cuisson et la température sera affichée.
- Le mot DELAY s'éteint.
- Les mots BAKE et HOLD reste allumé.

Annulation :

Appuyer sur la touche **Cancel**.

- Toutes les fonctions de cuisson minutée et non minutée seront annulées.
- L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.



Remarques :

- Ne pas utiliser la cuisson différée pour des articles qui nécessitent que le four soit préchauffé, comme les gâteaux, les petits biscuits et les pains.
- Ne pas utiliser le cycle de cuisson et maintien différés si le four est déjà chaud.

Maintien au chaud

Pour maintenir au chaud dans le four des aliments cuits et chauds ou pour réchauffer pains et assiettes.

Programmation du maintien au chaud :



1. Appuyer sur la touche **Keep Warm** (Maintien au chaud).
   - Le mot WARM (Chaud) clignote.
   - 000 paraît à l'afficheur.

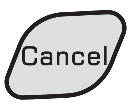


2. Sélectionner la température de maintien au chaud. Celle-ci peut être réglée de 63 à 90 °C (145 à 190 °F). Appuyer une fois sur la touche ▲ ou ▼ ou appuyer sur la touche ▲ ou ▼ et la maintenir ainsi.
   - 75° (170°) s'allume lorsque l'on appuie la première fois sur l'une des touches.
   - Appuyer sur la touche ▲ pour augmenter la température.
   - Appuyer sur la touche ▼ pour diminuer la température.

   Le mot WARM et la température seront affichés pendant que la fonction maintien au chaud est active.



Annulation du maintien au chaud :



1. Appuyer sur la touche **Cancel** (Annuler).
2. Retirer la nourriture du four.

Remarques sur la fonction maintien au chaud

- Pour obtenir des qualités alimentaires et nutritives optimales, les aliments cuits au four ne doivent pas être gardés au chaud plus de 1 à 2 heures.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, les recouvrir de papier aluminium, sans serrer, ou d'un couvercle.
- **Pour réchauffer des petits pains :**
  - recouvrir les petits pains de papier aluminium sans serrer et les placer au four.
  - appuyer sur les touches **Keep Warm** et ▲ pour programmer 75 °C (170 °F).
  - réchauffer pendant 12 à 15 minutes.
- **Pour réchauffer des assiettes :**
  - placer deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
  - appuyer sur les touches **Keep Warm** et ▲ pour programmer 75 °C (170 °F).
  - réchauffer pendant 5 minutes, arrêter le four et laisser les assiettes au four pendant encore 15 minutes.
  - n'utiliser que des assiettes pouvant aller au four, à vérifier avec le fabricant.
  - ne pas poser des assiettes tièdes sur une surface froide, les changements rapides de température pouvant casser l'assiette ou la fendiller.

Cuisson au gril

ATTENTION

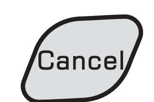
Utiliser la fonction gril avec PRUDENCE. La graisse de certains aliments pourrait s'enflammer. Si un feu se déclenche, fermer la porte du four et **ARRÊTER** le four. Si le feu ne s'éteint pas, NE PAS mettre de l'eau sur le feu. Utiliser du bicarbonate de sodium, un produit chimique sec ou un extincteur pour étouffer le feu.

Programmation de la cuisson au gril :

1. Pour commencer, appuyer sur la touche **Broil** (Gril).
   - Le mot BROIL clignote.
   - Le mot SEt (Valider) est affiché.
2. Appuyer sur la touche ▲ pour programmer un gril à température élevée ou sur la touche ▼ pour programmer un gril à température basse.
   - Les mots HI (Élevée) ou LO (Basse) seront affichés.
   - Sélectionner **HI broil** (Gril à température élevée) (290 °C [550 °F]) pour un gril normal. Sélectionner **LO broil** (Gril à température basse) (230 °C [450 °F]) pour un gril à température inférieure d'aliments à cuisson plus longue comme la volaille.
3. Après quatre secondes, le four se met en marche.
   - Le mot BROIL reste allumé.



4. Pour un rissolage maximum, préchauffer le four pendant 2 ou 3 minutes avant d'ajouter la nourriture.
5. Placer la nourriture dans le four. Fermer la porte du four.
6. Retourner la viande une fois à la moitié de la durée de cuisson.
7. Lorsque l'aliment est cuit, appuyer sur la touche **Cancel** (Annuler). Retirer la nourriture et la lèchefrite du four.
   - L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.



Remarques sur la cuisson au gril

- Pour de meilleurs résultats lors du gril, se servir d'un ustensile prévu pour ce type de cuisson.
- Le gril au réglage HI (Élevé) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utiliser le gril au réglage LO (Bas) pour la cuisson de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- ***Pour changer la température du four pendant la cuisson au gril***, appuyer sur la touche **Broil,** puis sur la touche ▲ ou ▼ pour changer entre la cuisson au gril à température élevée (HI) et la cuisson au gril à température basse (LO).
- Les durées de cuisson au gril peuvent être plus longues avec une température de gril inférieure.
- Retourner la la plupart des aliments lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au gril s'est écoulée.
- Pour des températures et des conseils supplémentaires sur la cuisson au gril, se reporter à la brochure La cuisson simplifiée.

Tableau de cuisson au gril

Préchauffer le four pendant 2-3 minutes.

ALIMENTS		POSITION DES GRILLES*	DEGRÉ DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON TOTAL (MINUTES)
Bœuf	Bifteck, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4 4	Cuisson moyenne Bien cuit	15 - 20 minutes 18 - 24 minutes
	Hamburgers, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	4	Bien cuit	15 - 18 minutes
Porc	Bacon	4	Bien cuit	6 - 10 minutes
	Côtelettes, 2,5 cm (1 po)	4	Bien cuit	22 - 26 minutes
	Jambon - pré-cuit tranche de 1,3 cm (1/2 po)	4	Tiède	8 - 12 minutes
Volaille	Poulet en morceaux	3 ou 4	Bien cuit	Gril à température basse 30 - 45 minutes
Fruits de mer	Darnes de poisson, beurrées, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	La chair se détache	10 - 15 minutes
	Filetes, 1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur	4	La chair se détache	8 - 12 minutes

* Grille supérieure à la position n° 5.

Remarque : Ce tableau n'est qu'un guide de suggestions. Les durées peuvent varier selon l'aliment à cuire.

Arrêt automatique/ Mode sabbat

Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il a été accidentellement laissé en marche. Cette caractéristique de sécurité peut être arrêtée.

Pour annuler l'arrêt 12 heures et faire fonctionner le four en continu pendant 72 heures :

1. Programmer le four pour une cuisson courante (voir page 34).
2. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge) et la maintenir ainsi pendant 5 secondes.

Clock

- « SAb » sera affiché et clignotera pendant 5 secondes.
- « SAb » sera ensuite affiché en continu jusqu'à ce qu'on l'arrête ou jusqu'à ce que la durée limite de 72 heures soit atteinte.
- Le mot BAKE (Cuisson courante) sera aussi affiché si un cycle de cuisson courante est en cours alors que le four est en mode sabbat.
- *La CUISSON AU FOUR est la seule fonction qui est opérationnelle en mode sabbat. Toutes les autres fonctions (Minuterie, Maintien au chaud, etc.) sont verrouillées pendant le mode sabbat.*

Annulation de la cuisson courante alors que le four est en mode sabbat :

Appuyer sur la touche **Cancel** (Annuler).



- Le mot BAKE s'éteint à l'afficheur.
- Aucun bip sonore ne retentit.

Annulation du mode sabbat :

1. Appuyer sur la touche **Clock** pendant cinq secondes.

Clock

   OU
2. Après 72 heures, le mode sabbat se termine.
   - « SAb » clignote pendant 5 secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

Remarques sur le mode sabbat

- Le mode sabbat peut être mis en marche à tout moment, que le four soit en marche ou non.
- Le mode sabbat ne peut pas être mis en marche si les commandes sont verrouillées ou la porte verrouillée.
- Si le four est en mode cuisson lorsque le mode sabbat est programmé, le mot BAKE s'éteint à la fin du cycle de cuisson. Il n'y aura aucun signal sonore audible.
- Si l'éclairage du four est souhaité pendant le mode sabbat, la lampe devra être allumée avant que le mode sabbat ne débute.
- Lorsque le mode sabbat a démarré, aucun bip de préchauffage ne retentit.
- Tous les messages et les bips sont désactivés lorsque le mode sabbat est actif.
- Le verrouillage automatique de la porte ne fonctionne pas pendant le mode sabbat.
- Si l'on appuie sur la touche **Cancel**, un cycle de cuisson courante au four sera annulé. Cependant, le programmateur restera en mode sabbat.
- Après une panne de courant, le four revient en mode sabbat avec 72 heures restantes et aucun cycle actif.

Ajustement de la température du four

La précision des températures du four a été soigneusement vérifiée à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences dans la cuisson entre un four neuf et un four ancien. Au fur et à mesure que les cuisinières sont moins neuves, la température du four peut varier.

Il est possible d'ajuster la température du four si l'on pense que le four ne cuit pas ou ne rissole pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, régler le four à une température de 15 °C (25 °F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faire cuire la préparation. Les résultats du « test » de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés duquel la température doit être ajustée.

Ajustement de la température du four :





1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson courante).
2. Entrer 285 °C (550 °F) en appuyant sur la touche ▲.
3. Appuyer sur la touche **Bake** et la maintenir ainsi pendant plusieurs secondes ou jusqu'à ce que 0° paraisse à l'afficheur.

   Si la température du four a été précédemment ajustée, le changement sera affiché. Par exemple, si la température du four a été réduite de 8 °C (15 °F), l'afficheur indiquera -8° (-15°).
4. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour ajuster la température.

   À chaque fois que l'on appuie sur une touche, la température change de 3 °C (5 °F). La température du four peut être augmentée ou diminuée de 3 à 20 °C (5 à 35 °F).
5. L'heure du jour réapparaît automatiquement à l'afficheur.

   Il n'est pas nécessaire de réajuster la température du four en cas de panne ou d'interruption de courant. Les températures de cuisson au gril et de nettoyage ne peuvent être ajustées.

Changement de la température °F/°C

1. Le réglage par défaut de l'usine pour la température est en Fahrenheit.
2. Pour modifier ce réglage, appuyer sur les touches **Cancel** (Annuler) et **Bake** simultanément et maintener-les enfoncées pendant trois secondes.
3. Un bip retentit et le réglage courant (°F ou °C) paraît à l'afficheur. (Si vous ne faites pas de changement, la cuisinière retourne au réglage existant après 30 secondes.)
4. Pour modifier le réglage, appuyer sur la touché ▲ ou ▼. Appuyer à nouveau sur la touche pour retourner au réglage existant. Attender cinq secondes et le réglage sera éffectué.

Cuisson dans le four

Allumage sans flamme de veille

La cuisinière est dotée d'un système d'allumage sans flamme de veille. Ce système ferme automatiquement l'arrivée de gaz et ***empêche tout fonctionnement du four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.***

Il ne sera pas possible d'allumer le brûleur du four avec une allumette. Ne pas tenter de faire fonctionner le four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.

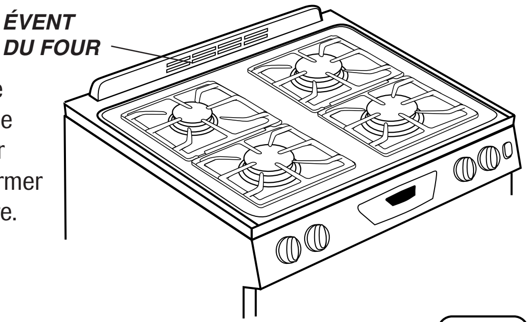
Ventilateur du four

Un ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement lors cuisson au gril et de certaines opérations de cuisson. Il est utilisé pour que les pièces internes du tableau de commande restent fraîches. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque les pièces ont refroidi. Il peut continuer à fonctionner une fois que le four s'est arrêté. Ceci est normal.

Évent du four

Lorsque le four fonctionne, les surfaces voisines de l'évent peuvent devenir assez chaudes pour entraîner des brûlures. Ne jamais bloquer l'évent.

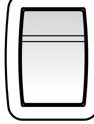
L'évent du four est situé à l'arrière de la surface de cuisson.



Ne pas mettre de plastiques près de l'évent, la chaleur pouvant les déformer ou les faire fondre.

Éclairage du four

Appuyer sur le commutateur d'éclairage du four situé sur le tableau de commande pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe de four est activée par l'interrupteur seulement.



Oven Light

Sole du four

Protéger la sole des produits renversés, en particulier acides ou sucrés, ceux-ci pouvant décolorer l'émail vitrifié. Utiliser des ustensiles de la bonne dimension pour éviter que les produits ne se renversent ou passent par-dessus l'ustensile en bouillant. **Ne pas placer d'ustensiles ou de feuille d'aluminium directement sur la sole du four.**

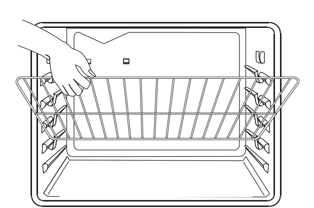
Grilles du four

⚠ ATTENTION

- Ne pas tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.
- Ne pas ranger de nourriture ou d'ustensile dans le four.

Le four comporte deux grilles avec, pour chacune, un dispositif de calage.

Extraction :



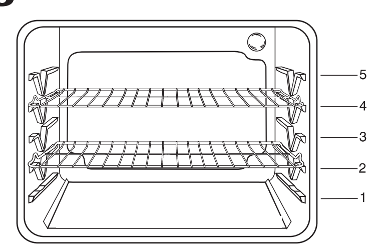
1. Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage.
2. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.

Réinstallation :

1. Placer la grille sur les supports dans le four.
2. Soulever légèrement l'avant. Faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage.
3. Abaisser la grille et la faire glisser dans le four.

Ne pas couvrir la totalité d'une grille de papier d'aluminium ni mettre d'aluminium sur la sole du four. Cela ne donnerait pas de bons résultats dans la cuisson de gâteaux et la sole pourrait se trouver abîmée.

Positions des grilles



NIVEAU 5 : Pour passer au gril des aliments non gras et peu épais.

NIVEAU 4 : Pour faire griller du pain, pour la majorité des aliments à passer au gril et pour la cuisson sur 2 grilles.

NIVEAU 3 : Pour la majorité des produits de boulangerie et pâtisseries sur une plaque à gâteaux ou dans un moule à gâteau roulé, pour les gâteaux à étages, les crèmes, les aliments cuisinés et surgelés et la majorité des opérations de cuisson sur 1 seule grille.

suite . . .



NIVEAU 2 : Pour le rôtissage de petits morceaux de viande, les plats mijotés, le pain, les savarins, les tartes aux fruits frais et gâteaux de 9 x 13 po et la cuisson sur deux grilles.

NIVEAU 1 : Pour le rôtissage de gros morceaux de viande, la volaille et les soufflés ou gâteaux des anges.

CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES :

Deux grilles : Utilisez les positions 2 et 4.

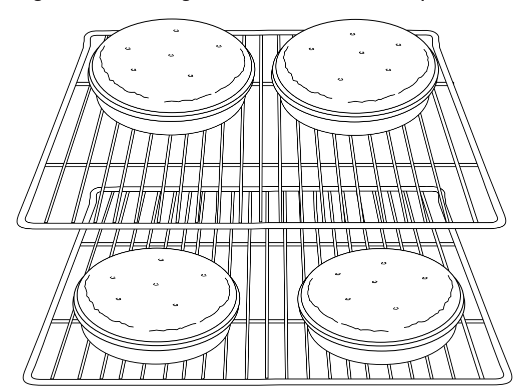
Remarques :

- Vérifiez la cuisson après la durée minimale suggérée.
- Ne jamais placer les ustensiles directement sur la sole du four.

Cuisson de gâteaux à étages sur deux grilles

Pour de meilleurs résultats pour la cuisson de gâteaux sur deux grilles, utiliser les positions 2 et 4.

Placer les gâteaux sur la grille, comme il est indiqué.





Méthodes de nettoyage

⚠ ATTENTION

- **Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que l'appareil est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 É.-U. ou 1-800-688-8408 Canada.

PIÈCE	NETTOYAGE
Chapeaux de brûleur et brûleurs à gaz	**Chapeaux de brûleur amovibles** • Laisser le brûleur refroidir. Enlever le chapeau de brûleur pour le laver dans de l'eau savonneuse avec un tampon à récurer en plastique. Pour les souillures tenaces, nettoyer avec un tampon non abrasif, savonneux, ou avec une éponge et la crème de nettoyage pour table de cuisson Cooktop Cleaning Creme* (produit n° 20000001)**. • Ne pas effectuer le nettoyage au lave-vaisselle ou dans le four autonettoyant. **Brûleurs à gaz scellés** • Nettoyer fréquemment. Laisser le brûleur refroidir. Nettoyer avec du savon et un tampon à récurer en plastique. Pour les souillures tenaces, nettoyer avec un tampon savonneux et non abrasif. Ne pas agrandir ou déformer les trous. • Veiller à ne pas introduire d'eau dans les orifices du brûleur. • Travailler prudemment lors du nettoyage de l'allumeur. Si l'allumeur est endommagé ou mouillé, les brûleurs de la table de cuisson ne pourront pas s'allumer.
Grilles des brûleurs - porcelaine sur fonte	• Laver les grilles avec de l'eau savonneuse tiède et un tampon à récurer en plastique non abrasif. Pour les souillures tenaces, nettoyer avec un tampon en plastique non abrasif, savonneux, ou avec une éponge et la crème de nettoyage pour table de cuisson Cooktop Cleaning Creme* (produit n° 20000001)**. S'il reste des souillures, appliquer de nouveau la crème pour table de cuisson, recouvrir avec un essuie-tout humide, et laisser tremper pendant 30 minutes. Frotter de nouveau, rincer et faire sécher. • Ne pas effectuer le nettoyage au lave-vaisselle ou dans le four autonettoyant.
Zone de la console de commande et horloge	• Pour utiliser la fonction Verrouillage des commandes pour le nettoyage, voir page 33. • Essuyer avec un linge humide et sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. ***NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.***
Boutons de commande	• Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en le tirant. • Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • Faire fonctionner brièvement chaque brûleur pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.
Table de cuisson et tableau de commande - émail vitrifié	L'émail vitrifié est du verre lié au métal par fusion. Il peut se fissurer ou s'écailler en cas de mauvaise utilisation. Il est résistant aux acides, mais pas totalement inattaquable par les acides. Tous les produits renversés, en particulier acides ou sucrés, doivent être essuyés immédiatement avec un linge sec. • Une fois refroidi, laver avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher. • Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Ceci pourrait la fissurer ou l'écailler. • Ne jamais utiliser de nettoyants pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur le fini extérieur de la cuisinière.

suite . . .



Nettoyage

PIÈCE	NETTOYAGE
Porte, tiroir de remisage et poignées de porte - émail peint	• Une fois les pièces refroidies, les laver à l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher. Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide, ceci pouvant endommager la surface et entraîner une brûlure par la vapeur. • Pour les taches rebelles, utiliser des agents de nettoyage légèrement abrasifs comme la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, caustiques ou énergiques comme les nettoyants pour four ou les tampons en laine d'acier. Ces produits raieraient ou endommageraient de façon permanente la surface. ***Remarque : Utiliser un linge ou un torchon sec pour essuyer les produits renversés, surtout s'ils sont acides ou sucrés. La surface pourrait se décolorer ou se ternir si la saleté n'était pas immédiatement enlevée. Ceci est particulièrement important dans le cas de surfaces blanches.***
Hublot du four	• Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre et de tacher. • Laver à l'eau et au savon. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge. • Ne pas utiliser de produits abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
Intérieur du four	• Nettoyer fréquemment avec un tampon de plastique et un produit de nettoyage moyennement abrasif. • Ne pas utiliser un tampon à récurer métallique, qui formerait des rayures sur la surface. • Lors de l'emploi d'un produit commercial de nettoyage de four, appliquer les instructions du fabricant. • Éliminer dès que possible les produits acides renversés (produits à base de lait ou de tomate) avec eau et savon; ces produits peuvent faire changer la couleur de l'émail lors d'un contact prolongé. **Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte du four.** (Voir la section Entretien, page 52.)
Grilles du four	• Nettoyer avec de l'eau savonneuse. • Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher. • Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si ceci se produit, appliquer par essuyage un peu d'huile végétale sur la grille et ses supports en relief pour faciliter le mouvement, et enlever l'excès d'huile.
Acier inoxydable (certains modèles)	• ***NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.*** • ***NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.*** • ***TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.*** • **Nettoyage journalier/saleté légère -** Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray* pour acier inoxydable (produit n° 20000008)**. • **Saleté modérée/épaisse -** Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami*, Smart Cleanser* ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon multi-usages Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray* pour acier inoxydable. • **Décoloration -** À l'aide d'une éponge humidifiée ou d'un linge souple, essuyer à l'aide du nettoyant Cameo* pour acier inoxydable. Rincer immédiatement et sécher. Pour enlever les marques et redonner du lustre, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray* pour acier inoxydable.

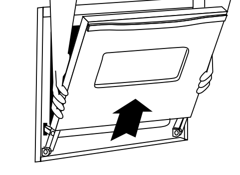
* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 É.-U. ou 1-800-688-8408 Canada.

Porte du four

⚠ ATTENTION

- Ne pas grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.
- Ne pas tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement réinstallée.
- Ne jamais placer les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont montés sur ressort. Une charnière pourrait se refermer brutalement contre le cadre du four et provoquer de sérieuses blessures.

Dépose de la porte:



1. Après le refroidissement du four, ouvrir la porte – position de cuisson au gril (porte entrouverte d'environ 10 cm [4 pouces]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour la soulever.
3. Soulever uniformément pour dégager la porte des charnières.

Réinstallation:

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes avec les bras de charnière sur la cuisinière.
3. Faire descendre la porte pour la positionner correctement sur les charnières. Pousser sur les angles supérieurs de la porte pour l'enfoncer complètement sur les charnières. Il faut que la porte soit parfaitement d'aplomb.

Remarque : On peut percevoir une certaine « élasticité » lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

Hublot du four

Pour protéger le hublot de la porte du four :

1. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des produits de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. Ne pas heurter le hublot en verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles ne soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre - rayure, choc, tension, etc. - peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

Pieds de réglage de l'aplomb

⚠ ATTENTION

Vérifier que la bride antibasculement agrippe convenablement l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

La cuisinière doit être d'aplomb une fois installée. Si elle ne l'est pas, tourner les pieds de réglage de l'aplomb, à chacun des angles de la cuisinière, jusqu'à ce que celle-ci soit d'aplomb.

BRIDE ANTIBASCULEMENT

PIED DE RÉGLAGE DE L'APLOMB

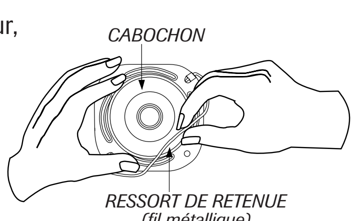
Lampe du four

(Le style peut varier selon le modèle)

⚠ ATTENTION

- Débrancher la cuisinière avant de remplacer l'ampoule.
- Laisser le four refroidir avant de remplacer l'ampoule.
- S'assurer que le cabochon et l'ampoule sont froids avant de les toucher.

Pour remplacer l'ampoule du four :



1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon tout en enlevant la pièce métallique qui la maintient en place. **Remarque :** Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.
2. Enlever le cabochon et l'ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et le fil métallique de retenue.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

OU

1. Porter une manique sèche et dévisser très soigneusement le cabochon et l'ampoule.
2. Remplacer l'ampoule par une ampoule pour four, de 40 watts. Il est recommandé d'utiliser une ampoule avec un culot en laiton pour éviter la fusion du culot dans la douille.
3. Remettre en place le cabochon et rebrancher la cuisinière.
4. Remettre l'horloge à l'heure.

Déplacement d'un appareil à gaz

Les raccords des appareils à gaz servant à brancher cet appareil à l'alimentation de gaz ne sont pas prévus pour être déplacés continuellement. Une fois l'appareil installé, **NE PAS** le déplacer de façon répétée pour le nettoyer ou le changer de place. Si cet appareil doit être déménagé et/ou enlevé pour être réparé, suivre la méthode décrite dans les instructions d'installation. Pour toute information, prendre contact avec le service à la clientèle de Amana au 1-800-843-0304 É.-U. ou 1-866-587-2002 au Canada.

Il faut que le pied arrière de la cuisinière soit engagé dans la bride antibasculement pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

Tiroir de remisage

⚠ ATTENTION

Ne pas ranger dans ce tiroir des articles de plastique ou de papier, des produits inflammables ou des produits alimentaires. Durant le fonctionnement du four, une température excessive pour ces articles peut s'établir dans le tiroir.

Le tiroir de remisage peut être enlevé pour vous permettre de nettoyer sous la cuisinière.

Dépose :

1. Vider le tiroir et le tirer jusqu'à la position de la première butée.
2. Soulever l'avant.
3. Tirer jusqu'à la position de la seconde butée.
4. Saisir le tiroir par les côtés et soulever/tirer pour l'extraire.

Réinstallation :

1. Insérer les extrémités des glissières du tiroir dans les rails de la cuisinière.
2. Soulever l'avant du tiroir et pousser doucement jusqu'à la position de la première butée.
3. Soulever de nouveau le tiroir et le pousser pour le fermer.

Raccordement électrique

Les appareils nécessitant une alimentation électrique comportent une fiche à trois broches mise à la terre qui doit être branchée directement dans une prise de 120 volts à trois cavités et correctement mise à la terre.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

La fiche à trois broches mise à la terre fournit une protection contre les décharges électriques. **NE PAS COUPER NI ENLEVER LA BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION.**

Si la prise ne comporte que deux cavités, n'est pas mise à la terre ou n'est pas appropriée, **le propriétaire de l'appareil a la responsabilité de faire remplacer la prise par une prise à trois cavités correctement mise à la terre.**

Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
Pour la plupart des problèmes observés, essayer d'abord les solutions possibles, à droite.	• Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées. • Vérifier si la fiche est bien insérée dans la prise. • Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles. • Contrôler la source d'alimentation électrique.
Un brûleur de surface ne s'allume pas.	• Vérifier que l'appareil est correctement raccordé à la source d'électricité. • Déterminer si l'alimentation électrique est interrompue (fusible grillé/disjoncteur ouvert). • Vérifier que l'allumeur est sec et qu'il émet des étincelles. Le brûleur ne peut s'allumer si l'allumeur est endommagé, souillé ou mouillé. Si l'allumeur ne génère pas d'étincelles, ramener le bouton de commande à la position **OFF** (Arrêt).
Flammes non uniformes.	• Orifices du brûleur obstrués.
Séparation entre les flammes et le brûleur.	• Veiller à placer correctement l'ustensile sur la grille du brûleur.
Résultats de cuisson au four différents des attentes ou de ceux produits par le four antérieur.	• Vérifier que la température sélectionnée est correcte. Veiller à préchauffer le four si ceci est demandé dans la recette. • Déterminer si l'évent du four est obstrué. Voir son emplacement page 40. • S'assurer que la cuisinière est d'aplomb. • Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Voir page 38 les instructions d'ajustement de la température du four. **Remarque :** Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes. • Utiliser les bons ustensiles. Les ustensiles foncés donnent un brunissement de couleur foncée, les ustensiles brillants, un brunissement plus clair. Pour d'autres informations au sujet de la cuisson au four, voir la brochure La cuisson simplifiée. • Vérifier la position des grilles et des ustensiles. Lors de la répartition sur deux grilles, ne pas superposer les plats. Veiller à laisser un espace de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) entre les plats et les parois du four. • Contrôler l'utilisation de feuille d'aluminium dans le four. Ne jamais recouvrir complètement une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Placer un petit morceau de feuille d'aluminium sur la grille sous le plat pour récupérer les matières renversées.
Résultats incorrects lors de la cuisson au gril, ou émission excessive de fumée.	• Déterminer la position des grilles. Les aliments peuvent être trop près des flammes. • Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. Ne jamais garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium. • Enlever l'excès de graisse sur la pièce de viande avant la cuisson au gril. • Utilisation d'une lèchefrite souillée. • Préchauffer le four pendant 2 à 3 minutes avant de placer le plat dans le four. • Porte du four fermée durant la cuisson au gril.

suite . . .

Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
Accumulation d'humidité sur le hublot ou vapeur sortant de l'évent.	• Ceci est normal durant la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau. • Utilisation excessive d'humidité lors du nettoyage du hublot.
Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.	• Ceci est normal pour une cuisinière neuve et disparaît après quelques utilisations. Un cycle d'autonettoyage « brûlera » plus rapidement les odeurs. • La mise en marche d'un ventilateur aide à retirer fumée et odeurs. • Présence de saletés sur la sole. Procéder à un autonettoyage.
Codes d'anomalie.	• Les mots BAKE (Cuisson) ou LOCK (Verrouillage) peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir d'une erreur ou d'un problème. Si le mot BAKE ou LOCK paraît à l'afficheur, appuyer sur la touche **Cancel**. Si le mot BAKE ou LOCK continue à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si le mot continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.
Des bruits se font entendre.	• Le four fait plusieurs bruits faibles. Il est possible d'entendre les relais du four qui se mettent en marche et s'arrêtent. Ceci est normal. • Alors que le four se réchauffe et se refroidit, il est possible d'entendre des bruits correspondant à la dilatation et à la contraction des pièces métalliques. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil. • Le bruit d'un ventilateur peut être entendu. C'est le ventilateur de refroidissement et ceci est normal. Le ventilateur continue à fonctionner tant que le four n'a pas refroidi.
Il n'y a ni bip ni affichage.	• Le four est peut être en Mode Sabbat. Voir page 37. • Les commandes peuvent être verrouillées. Voir page 32.
SAb clignote puis reste allumé.	• Le four est en mode sabbat. Pour annuler, appuyer sur la touche Clock et maintener-la enfoncée pendant cinq secondes.

Garantie et service après-vente

Garantie de la cuisinière à gaz

Garantie complète d'une année - Pièces et main-d'œuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement.

Veuillez noter : Ces garanties complètes ne s'appliquent que si le appareil se trouve au Canada ou aux États-Unis. Les appareils situés ailleurs ne sont couverts que par les garanties limitées, y compris dans le cas de pièces qui se révéleraient défectueuses la première année.

Résidents canadiens

Les garanties ci-dessus couvrent les appareils installés au Canada, seulement s'ils ont été agréés par la CSA, sauf si ces appareils ont été introduits au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Ces garanties vous confèrent des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à l'autre, d'une province à une autre.*

Ne sont pas couverts par ces garanties :

1. Les dommages ou dérangements dus à:
   a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   c. Mauvais emploi, emploi abusif, accidents, usage non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
   d. Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
   e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:
   a. Correction d'erreurs de mise en service.
   b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   c. Transport de l'appareil jusqu'à l'entreprise de service après-vente et son retour.
6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de ces garanties. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Si un service après-vente est nécessaire

Il faut d'abord consulter la section sur le dépannage du manuel d'utilisation et d'entretien ou appeler Maytag Services℠/ service à la clientèle de Amana au 1-800-843-0304 É.-U. ou 1-866-587-2002 au Canada.

Pour obtenir les prestations de garantie

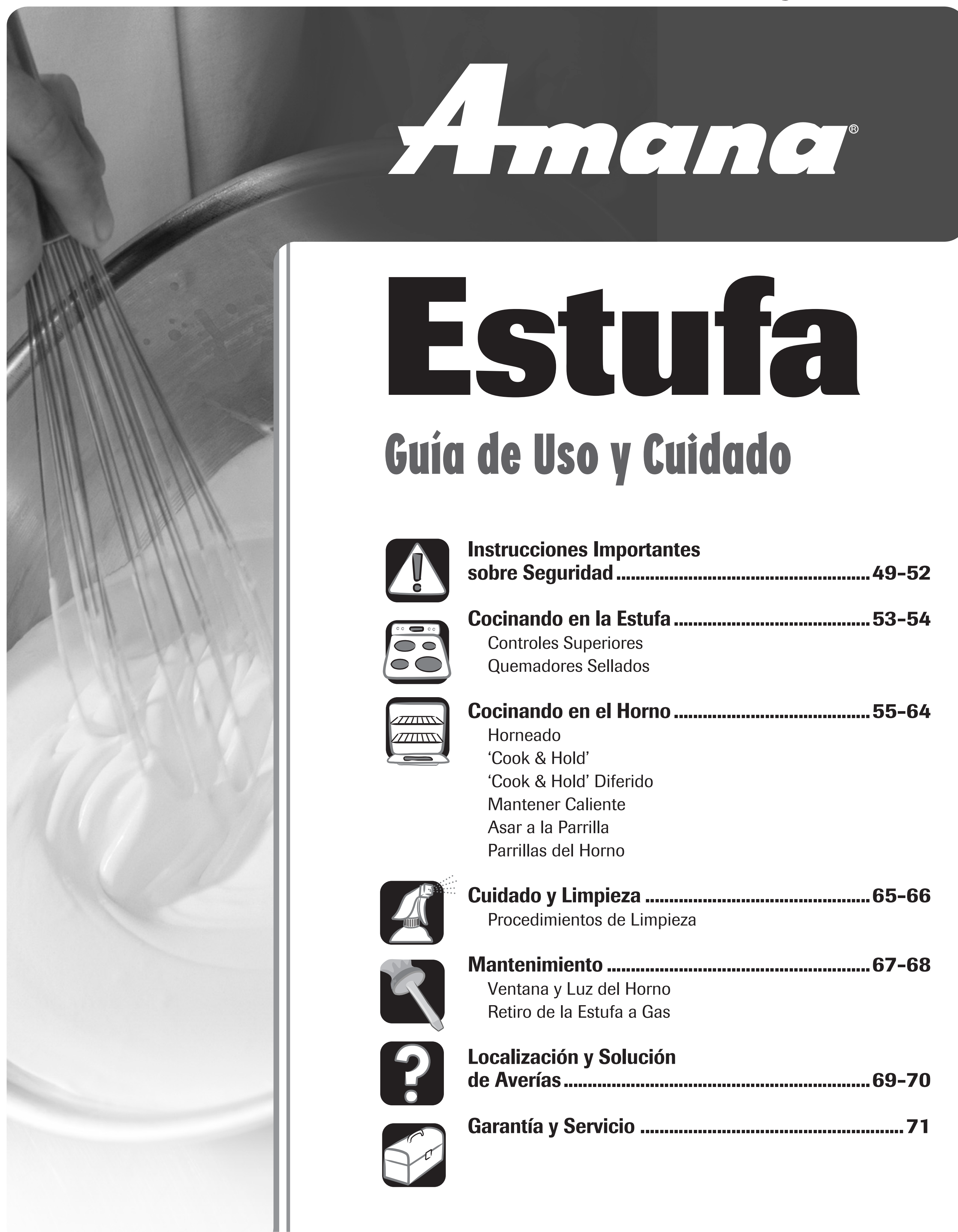
Pour localiser une agence agréée de service après-vente dans votre région, prenez contact avec le détaillant où vous avez acheté l'appareil; ou appelez Maytag Services℠/ service à la clientèle de Amana. Si vous n'obtenez pas un service satisfaisant en vertu de la garantie, veuillez écrire ou téléphoner à :

Maytag Services℠
À l'attention du CAIR® Center
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370
É.-U. 1-800-843-0304 et Canada 1-866-587-2002

Remarque : Lors de tout contact auprès de Maytag Services℠, Service à la clientèle Amana et concernant un problème, veuillez fournir l'information suivante :
a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone;
b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
c. Nom et adresse du détaillant avec la date l'appareil acheté;
d. Description claire du problème observé;
e. Preuve d'achat avec la date.

Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès de Maytag Services℠, service à la clientèle.

Estufa a Gas Deslizante con Control 'Easy Touch' 500



Estufa

Guía de Uso y Cuidado

Instrucciones Importantes sobre Seguridad 49-52

Cocinando en la Estufa 53-54
- Controles Superiores
- Quemadores Sellados

Cocinando en el Horno 55-64
- Horneado
- 'Cook & Hold'
- 'Cook & Hold' Diferido
- Mantener Caliente
- Asar a la Parrilla
- Parrillas del Horno

Cuidado y Limpieza 65-66
- Procedimientos de Limpieza

Mantenimiento 67-68
- Ventana y Luz del Horno
- Retiro de la Estufa a Gas

Localización y Solución de Averías 69-70

Garantía y Servicio 71

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

Número de Modelo ________________________________

Número de Serie ________________________________

Fecha de Compra ________________________________

Si tiene preguntas, llame a:
Amana Customer Assistance
1-800-843-0304 E.E.U.U.
1-866-587-2002 Canadá
(Lunes a Viernes, 8:00 a.m. a 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.amana.com

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Para información sobre servicio, ver página 79.



Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con el fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los símbolos, advertencias, etiquetas de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza de este electrodoméstico a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado. Pida al instalador que le indique la ubicación de la válvula de cierre del gas y como cerrarla en caso de una emergencia.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

⚠ ADVERTENCIA

Si no se sigue estrictamente la información proporcionada en esta guía, se puede producir un incendio o una explosión, causando daños materiales, lesiones personales o mortales.

- **No almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en la vecindad de este electrodoméstico o de cualquier otro.**
- **QUE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
  - **No trate de encender ningún artefacto.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su edificio.**
  - **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas.**
  - **Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.**
- **La instalación y reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.**

⚠ ADVERTENCIA

Puede ocurrir un escape de gas en su sistema y provocar una situación peligrosa. Los escapes de gas no pueden ser detectados por el olor solamente. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por el laboratorio UL. Instálelo y úselo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Instrucciones Generales

ADVERTENCIA



- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION**

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurarlo mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

Para Evitar un Incendio o Daño Causado por el Humo

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico antes de su uso.

Mantenga el área alrededor del electrodoméstico libre y exenta de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y materiales inflamables.

Si el electrodoméstico es instalado cerca de una ventana, se debe tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los quemadores.

NUNCA deje artículos sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente del respiradero puede encender los artículos inflamables y aumentar la presión en los envases cerrados hasta hacerlos reventar.

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuestos al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas de la estufa que puedan estar tibias o calientes. No deje artículos de plástico sobre la cubierta de la estufa pues se pueden derretir o ablandar si están demasiado cerca del respiradero o de un quemador superior encendido.

Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, no se deben guardar artículos en los armarios que están directamente sobre la estufa. Si tales armarios son usados para almacenamiento, debe limitarse a colocar artículos de uso poco frecuente y que pueden guardarse en forma segura en una área que está sujeta al calor proveniente de la estufa. Las temperaturas pueden no ser apropiadas para algunos artículos, tal como líquidos volátiles, limpiadores o sprays en aerosol.

En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

  NUNCA levante o mueva una sartén en llamas.
- **En el horno:** Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

Seguridad para los Niños

PRECAUCIÓN

NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico esté en uso o esté caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la estufa.

Generalidades

ADVERTENCIA

NUNCA use la puerta de este electrodoméstico como peldaño o asiento ya que el electrodoméstico se puede volcar, y causar lesiones graves.

NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de área o para elevar la temperatura de la habitación. Esto puede causar envenenamiento por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

NUNCA cubra ninguna rendija, agujero o canal en la parte inferior del horno o cubra la rejilla completa con materiales tales como el papel de aluminio. Esto evita que el aire fluya a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede contener el calor y producir un riesgo de incendio.

NUNCA obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación cubriendo las entradas o salidas de aire del horno. Esto puede restringir el acceso del aire a los quemadores y causar envenenamiento por monóxido de carbono.

El respiradero del horno se encuentra en la parte trasera de la superficie de cocción.

Evite tocar el área del respiradero mientras el horno esté encendido y durante varios minutos después de haberlo apagado. Algunas partes del respiradero y del área que lo rodea se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Después de apagar el horno, no toque el respiradero o el área que lo rodea hasta que haya tenido suficiente tiempo para enfriarse.

Otras superficies que pueden estar calientes incluyen la cubierta, las superficies que están dirigidas hacia la cubierta, el respiradero del horno, la superficie cercanas a la abertura del respiradero, la puerta del horno y la área que la rodea, y la ventanilla del horno.

No toque un foco de horno caliente con un paño húmedo ya que se puede romper. Si el foco se rompe, desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico antes de retirar el foco para evitar un choque eléctrico.

No utilice la cubierta o el horno como áreas de almacenamiento para alimentos o utensilios de cocina.

Seguridad Para Cocinar

Siempre coloque un utensilio en un quemador superior antes de encenderlo. Asegúrese de usar la perilla correcta que controla cada quemador superior. Asegúrese de encender el quemador correcto y comprobar de que en efecto el quemador haya sido encendido. Cuando haya terminado de cocinar, apague el quemador antes de retirar el utensilio para evitar exposición a la llama del quemador.

Siempre ajuste la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, desperdicia energía y puede dañar la estufa, el utensilio o los armarios que están sobre la estufa.

NUNCA deje sin supervisión la cubierta de la estufa cuando esté cocinando, especialmente cuando usa un ajuste de calor alto o cuando esté usando una freidora. Los reboses pueden producir humo y los derrames de grasa pueden inflamarse. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. No use calor alto durante períodos de cocción prolongados.

NUNCA caliente un envase cerrado en el quemador superior o en el horno. La acumulación de presión puede hacer explotar el envase causando una lesión personal grave o daño a la estufa.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras a causa del vapor. Las toallas u otros sustitutos no deben ser usados como tomaollas porque ellos pueden quedar colgando a través de los quemadores superiores y encenderse o enredarse en las piezas de la estufa.

Siempre deje enfriar la grasa caliente que se ha usado en la freidora antes de intentar mover o manipularla.

No permita que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella, en la campana o en el ventilador aspirador. Limpie la campana extractora con frecuencia para evitar que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en la campana o en el filtro. Encienda el ventilador cuando cocine alimentos flameados debajo la campana.

NUNCA use vestimentas de materiales inflamables, ropa suelta o de mangas largas cuando esté cocinando. La vestimenta se puede encender o enganchar en los mangos de los utensilios.

Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento, usando tomaollas secos y resistentes. Siempre evite alcanzar dentro del horno para agregar o retirar alimentos. Si una parrilla debe ser sacada cuando está todavía caliente, use un tomaollas seco. Siempre apague el horno después de haber terminado de cocinar.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que escape el aire o el vapor caliente antes de sacar o volver colocar el alimento.

ADVERTENCIA SOBRE LOS ALIMENTOS PREPARADOS: Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos. Si un envase de plástico de alimento congelado y/o su tapa se deforma, se comba o se daña de alguna otra manera durante la cocción, descarte inmediatamente el alimento y su envase. El alimento puede estar contaminado.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir una parrilla del horno o la parte inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Utensilios Apropiados

Use sartenes con fondos planos y mangos que sean fáciles de tomar y que permanezcan fríos. Evite usar sartenes u ollas inestables, combadas que se pueden volcar fácilmente u ollas cuyos mangos estén sueltos. Además evite usar utensilios especialmente pequeños o sartenes con mangos pesados pues ellos pueden ser inestables y volcarse fácilmente. Los utensilios que son pesados de mover cuando están llenos con alimento pueden también ser un peligro.

Asegúrese de que el utensilio sea lo suficientemente grande como para contener en forma debida los alimentos y evitar derrames. El tamaño es particularmente importante cuando se utilizan freidoras. Asegúrese de que el utensilio tiene capacidad para el volumen de alimentos que se va a agregar al igual que para la formación de burbujas de la grasa.

Para reducir a un mínimo las quemaduras y que los materiales inflamables y los derrames se enciendan debidos a contacto no intencional con el utensilio, los mangos no deben extenderse sobre el quemador superior adyacente. Siempre gire los mangos de los utensilios hacia el lado o hacia la parte trasera de la estufa, no hacia la habitación donde puede ser fácilmente golpeados o alcanzados por los niños pequeños.

Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar el utensilio y la estufa.

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio cerámico, de cerámica o glaseados son convenientes para uso en la cubierta de la estufa o en el horno sin quebrarse debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use utensilios de vidrio.

Este electrodoméstico ha sido probado respecto a su rendimiento seguro usando utensilios de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use tapas para cubrir los quemadores superiores, rejillas para la cubierta de la estufa ni agregue sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no son expresamente recomendados en esta guía, puede crear serios peligros de seguridad, resultar en problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de la estufa.

Seguridad de la Limpieza

Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas de la estufa antes de tocarlas o limpiarlas. No toque las rejillas de los quemadores o las áreas circundantes hasta que ellas no hayan tenido tiempo suficiente de enfriarse.

Limpie la estufa con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si se usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La Propuesta 65 de la Ley de 1986 del Estado de California Sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductivo y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de esta estufa que la combustión del gas puede resultar en exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas en la lista, incluyendo benceno, formaldehído y hollín, debido principalmente a la combustión incompleta del gas natural o de los combustibles de petróleo licuado. Los quemadores ajustados en forma debida reducirán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede también ser reducida a un mínimo ventilando los quemadores al exterior en forma adecuada.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS:

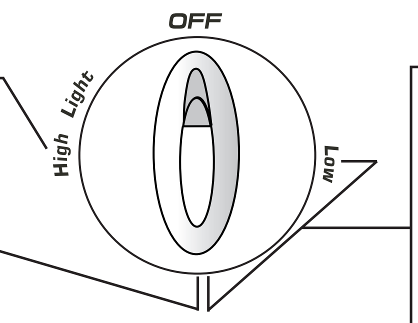
Nunca mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina recalentado, la grasa, margarina y los utensilios antiadherentes recalentados pueden también ser perjudiciales.



Cocinando en la Estufa

'High' (Alto)**:** Se usa para hacer hervir un líquido o alcanzar la presión adecuada en una olla a presión. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

Se usa una llama de tamaño intermedio para continuar cocinando. El alimento no se cocinará más rápido cuando se usa un ajuste de llama más alto que el necesario para mantener un hervor suave. El agua hierve a la misma temperatura si está hirviendo suave o vigorosamente.



'Medium to Low' (Mediano a Bajo)**:** Se usa para calentar alimentos a fuego lento, mantener los alimentos calientes. Se puede cocinar en el ajuste **'Low'** siempre que el utensilio esté tapado. Es posible reducir el calor girando la perilla a la posición **'OFF'** (Apagado). Asegúrese de que la llama sea estable.

Controles Superiores

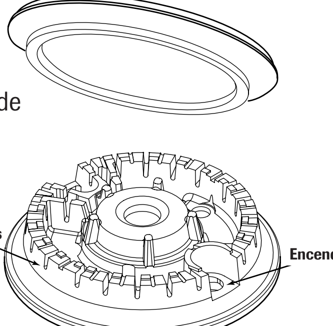
⚠ PRECAUCIÓN

- Si la llama se apaga cuando esté cocinando, apague el quemador. Si se detecta un olor fuerte a gas, abra una ventana y espere cinco minutos antes de volver a encender el quemador.
- Asegúrese de que todos los controles superiores estén en la posición **'OFF'** antes de suministrar gas a la estufa.
- **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Se espera de que algunas de las piezas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

Encendido Sin Piloto

El encendido sin piloto elimina la necesidad de una luz piloto constante permanente. Cada uno de los quemadores superiores tiene un encendedor de chispa. Tenga cuidado cuando limpie alrededor del quemador superior.

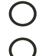
Si el quemador superior no enciende, verifique si el encendedor está dañado, sucio o mojado.



Perillas de Control de los Elementos Superiores

Se utilizan para encender los quemadores superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes de calor desde 'Low' a 'High' (Bajo a Alto). En el ajuste 'High' se puede sentir un tope o una muesca. Las perillas pueden ser ajustadas exactamente en los ajustes correspondientes o entre cualquiera de ellos.

Las ilustraciones cerca de la perilla identifican cual es el quemador que controla esa perilla. Por ejemplo, la ilustración a derecha muestra la ubicación del quemador delantero izquierdo.

Programación de los Controles:

El tamaño y el tipo de utensilio afectarán el ajuste de calor. Para información sobre los utensilios y otras factores que afectan los ajustes de calor, consulte el folleto "La Cocina Fácil".

1. Coloque un utensilio sobre la rejilla del quemador.
   - La llama del quemador puede levantarse o parecer separada del orificio si no se coloca un utensilio en la rejilla.
2. Oprima y gire la perilla a la izquierda al ajuste **'Light'** (Encendido).
   - Se oirá un chasquido (chispa) y el quemador se encenderá. (Todos los quemadores producirán chispa cuando se coloque la perilla de cualquiera de los quemadores en la posición **'Light'**.)
3. Después que el quemador se ha encendido, gire la perilla al tamaño de llama deseado.
   - El encendedor continuará produciendo chispas hasta que la perilla sea girada más allá de la posición **'Light'**.

Funcionamiento durante una Interrupción de la Energía Eléctrica

⚠ PRECAUCIÓN

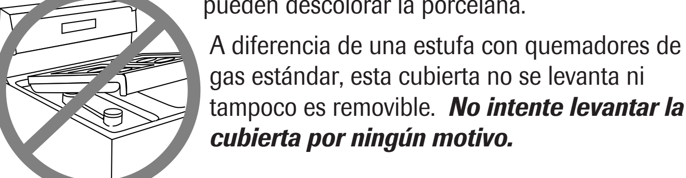
Cuando se encienden los quemadores superiores, asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición **'OFF'**. Primero encienda el fósforo y manténgalo en posición antes de girar la perilla al ajuste **'Light'**.

1. Acerque un fósforo encendido a la cabeza del quemador superior deseado.
2. Oprima y gire la perilla de control lentamente a la posición **'Light'**.
3. Ajuste la llama al nivel deseado.

Cubierta

Para evitar que la cubierta se descolore o se manche:

- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar la porcelana.



A diferencia de una estufa con quemadores de gas estándar, esta cubierta no se levanta ni tampoco es removible. ***No intente levantar la cubierta por ningún motivo.***

Quemadores Sellados

Los quemadores sellados de su estufa están asegurados a la cubierta y no han sido diseñados para ser sacados. Debido a que los quemadores están sellados en la cubierta, los derrames o reboses no se escurrirán debajo de la cubierta de la estufa.

Sin embargo, las tapas y bases del quemador pueden ser limpiados después de cada uso. La parte de la tapa del quemador puede ser fácilmente sacada para su limpieza. (Ver en la página 72 las instrucciones sobre la limpieza.)

Las tapas de los quemadores deben estar correctamente colocadas en la base del quemador a fin de que éste funcione de manera apropiada.

Quemador de Alto Rendimiento (12.000 BTU*)

Existe un quemador de alto rendimiento en su estufa, situado en la posición derecha delantera. Esto quemador ofrece cocción más rápida y puede ser usado para hervir agua con rapidez o para cocinar grandes cantidades de alimento.

Quemador para Cocinar a Fuego Lento

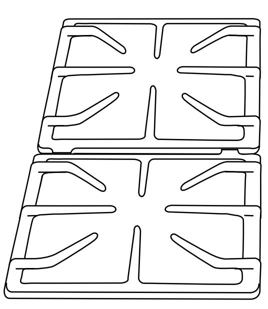
Este quemador se encuentra en la posición izquierda trasera. El quemador de cocción a fuego lento proporciona un ajuste "Extra Low" (extra bajo) con una llama de menor potencia* para derretir chocolate o mantequilla.

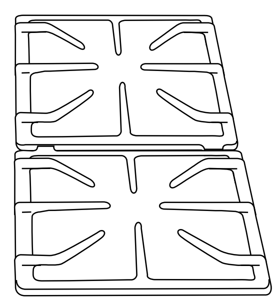
**El régimen nominal de BTU variará cuando se usa gas licuado.*

Rejillas de los Quemadores

Las rejillas deben estar debidamente colocadas antes de comenzar a cocinar. Cuando instale las rejillas, coloque los extremos de las lengüetas hacia el centro, de manera que coincidan con las barras derechas.

La instalación incorrecta de las rejillas puede resultar en picaduras de la cubierta.





No use los quemadores sin tener un utensilio en la rejilla. El acabado de porcelana de las rejillas puede picarse si no existe un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.

Tenga cuidado al revolver el alimento de una olla o sartén colocado sobre la rejilla del quemador. Las rejillas tienen un acabado suave para facilitar su limpieza. La olla o sartén pueden resbalar si no se sujetan por el mango. Esto puede provocar derrame de alimentos calientes y constituir un riesgo de sufrir una quemadura.

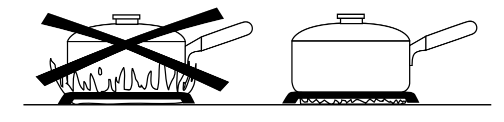
Aunque las rejillas de los quemadores son durables, gradualmente perderán su brillo y/o se descolorarán, debido a las altas temperaturas de la llama del gas.

Notas

- Un quemador ajustado de manera correcta con orificios limpios se encenderá dentro de unos pocos segundos. Si está usando gas natural la llama será azul con un cono interior azul profundo.

  Si la llama del quemador es amarilla o es ruidosa, la mezcla de aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustarla. (Los ajustes no están cubiertos por la garantía.)

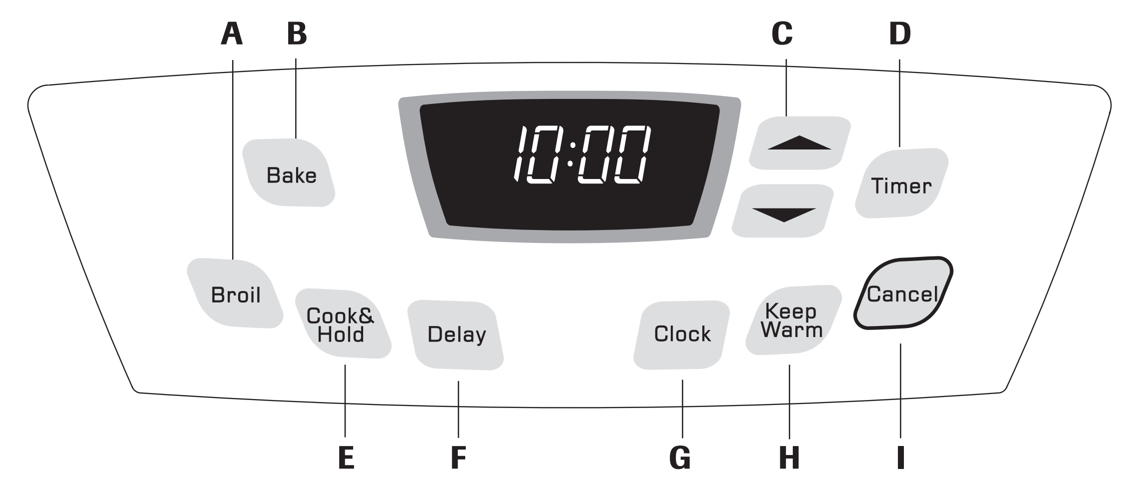
  Con gas licuado son aceptables algunas puntas amarillas en la llama. Esto es normal y no es necesario hacer ningún ajuste.
- Con algunos tipos de gas, usted puede oír un "chasquido" cuando el quemador superior se apaga. Este es un sonido normal del funcionamiento del quemador.
- Si la perilla de control se gira muy rápidamente de **'High'** a **'Low'**, la llama puede apagarse, particularmente si el quemador está frío. Si esto ocurre, gire la perilla a la posición **'OFF'** (Apagado), espere algunos segundos y vuelva encender el quemador.
- La llama debe ser ajustada de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio.





Cocinando en el Horno

Panel de Control



El panel de control ha sido diseñado para su fácil programación. El indicador visual en el panel de control muestra la hora del día, el temporizador y las funciones del horno. El panel de control mostrado arriba incluye las características específicas del modelo. (El estilo del panel de control varía según el modelo.)

A	'Broil' (Asar a la Parrilla)	Se usa para asar a la parrilla y dorar los alimentos.
B	'Bake' (Hornear)	Se usa para hornear y asar.
C	▲ (Más) o ▼ (Menos)	Programa o cambia la hora, la temperatura del horno. Programa asar a la parrilla 'HI' (alto) o 'LO' (Bajo).
D	'Timer' (Temporizador)	Programa al temporizador.
E	'Cook & Hold' (Cocción y Mantener Caliente)	Se usa para hornear durante un tiempo seleccionado, luego mantiene el alimento caliente durante una hora.
F	'Delay' (Diferido)	Programa el horno para comenzar a hornear o limpiarse a una hora posterior.
G	'Clock' (Reloj)	Se usa para programar la hora del día.
H	'Keep Warm' (Mantener Caliente)	Se usa para mantener caliente en el horno el alimento cocinado.
I	'Cancel' (Cancelar)	Cancela todas las funciones a excepción del temporizador y el reloj.

Uso de las Teclas

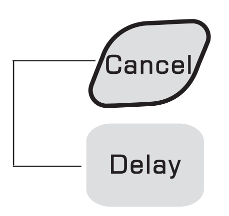
- Oprima la tecla deseada.
- Oprima ▲ o ▼ para programar el tiempo o la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que oprima una tecla.
- Se escucharán dos señales sonoras si ocurre un error en la programación.

Nota: Cuatro segundos después de haber oprimido la tecla ▲ o ▼, se programará automáticamente el tiempo o la temperatura. Si transcurren más de 30 segundos después de haber oprimido una tecla de función y antes de oprimir la tecla ▲ o ▼, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

'Clock' (Reloj)

El reloj puede ser ajustado para desplegar la hora ya sea en formato de 12 horas o 24 horas. El reloj ha sido programado en la fábrica para el formato de 12 horas.

Para cambiar el reloj a formato de 24 horas:



1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'Cancel'** (Cancelar) y **'Delay'** d(diferido) urante tres segundos.
2. Oprima ▲ o ▼ para seleccionar el formato de 12 horas o 24 horas.
3. Programe la hora del día siguiendo las instrucciones indicadas abajo.

Programación del Reloj:



1. Oprima la tecla **'Clock'**.
   - Los dos puntos destellan en el indicador.
2. Oprima ▲ o ▼ para programar la hora del día.
   - Los dos puntos continúan destellando.
3. Oprima la tecla **'Clock'** nuevamente o espere cuatro segundos. Los dos puntos dejarán de destellar.





cont.

Cuando se conecta energía eléctrica al horno o después de una interrupción de la energía eléctrica, la última hora del reloj previa a la interrupción destellará en el indicador.

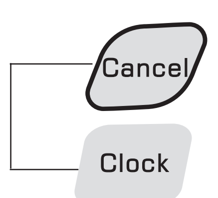
Para desplegar la hora del día cuando el indicador esté mostrando otra función de tiempo, oprima la tecla **'Clock'** (Reloj).

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para 'Delay Cook or Clean' (Horneado o Limpieza Diferido) o 'Cook & Hold' (Cocción y Mantener Caliente).

Para cancelar el despliegue del reloj:

Si no desea que el indicador visual muestre la hora del día:

Oprima y mantenga oprimida las teclas **'Cancel'** (Cancelar) y **'Clock'** durante tres segundos. La hora del día desaparecerá en el indicador.



Cuando se cancela el despliegue del reloj, oprima la tecla **'Clock'** para desplegar brevemente la hora del día.

Para restaurar el despliegue del reloj:

Oprima y mantenga oprimida las teclas **'Cancel'** y **'Clock'** durante tres segundos. La hora del día reaparecerá en el indicador.

'Timer' (Temporizador)

El temporizador puede ser programado de un minuto (0:01) hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El temporizador puede ser usado independientemente de cualquier otra actividad del horno. Además puede ser programado cuando otra función del horno esté en funcionamiento.

El temporizador no controla el horno. Solamente controla una señal sonora.

Para programar el temporizador:

1. Oprima la tecla **'Timer'**.
   - '0:00' destella en el indicador visual.
   - Los dos puntos destellarán.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ hasta que el tiempo correcto aparezca en el indicador visual.
   - Los dos puntos continúan destellando.
3. Oprima nuevamente la tecla **'Timer'** o espere cuatro segundos.
   - Los dos puntos continúan destellando y comienza la cuenta regresiva del tiempo.
   - El último minuto de la cuenta regresiva del temporizador se desplegará en segundos.
4. Al final del tiempo programado, se escuchará una señal sonora larga.

Para cancelar el temporizador:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Timer'** durante tres segundos.

   U

2. Oprima la tecla **'Timer'** y coloque la hora a 0:00.

Bloqueo de los Controles

El teclado del horno pueden ser bloqueados para seguridad, limpieza o evitar el uso no autorizado. No funcionarán cuando estén bloqueados.

Si el horno está en uso, los controles ni pueden bloquearse.

La hora actual del día permanecerá en el indicador cuando los controles estén bloqueados.

Para bloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'Cancel'** y **'Cook & Hold'** durante tres segundos. (Oprima primero la tecla **'Cancel'**).

Para desbloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas **'Cancel'** y **'Cook & Hold'** durante tres segundos. (Oprima primero la tecla **'Cancel'**).

Códigos de Errores

'BAKE' (Hornear) o 'LOCK' (Bloquear) pueden destellar rápidamente para advertirle que hay un error o un problema. Si 'BAKE' o 'LOCK' destellan en el indicador visual, oprima la tecla **'Cancel'**. Si 'BAKE' o 'LOCK' continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto. Espere unos pocos minutos y vuelva a conectar la corriente eléctrica. Si las palabras aún continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto y llame a un técnico de servicio autorizado.

Cocinando en el Horno

‘Bake’ (Horneado)

Para programar ‘Bake’:

1. Oprima la tecla **‘Bake’**.
   - ‘BAKE’ destellará y ‘000’ destellará en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura del horno. La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼.
   - Cuando cualquiera de estas dos teclas se oprime por primera vez, ‘175°’ (‘350°’) se iluminará.
   - Oprima la tecla ▲ para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla ▼ para disminuir la temperatura.
3. Oprima la tecla **‘Bake’** nuevamente o espere cuatro segundos.
   - ‘BAKE’ dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.



   - ‘100°’ o la temperatura actual del horno se desplegará. La temperatura se elevará en incrementos de 5° hasta que se alcance la temperatura programada.
4. Espere a que el horno se precaliente durante 8-15 minutos.
   - Cuando el horno llega a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla **‘Bake’**.
5. Coloque el alimento en el horno.
6. Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado. Continúe la cocción si es necesario.
7. Al término de la cocción, oprima la tecla **‘Cancel’** (Cancelar).
8. Retire el alimento del horno.

Notas sobre Horneado

- ***Para cambiar la temperatura del horno durante el horneado***, oprima la tecla **‘Bake’**, luego oprima la tecla ▲ o ▼ hasta que llegue a la temperatura deseada.
- ***Para cambiar la temperatura del horno durante ‘Preheat’***, oprima ***dos veces*** la tecla **‘Bake’**, luego oprima la tecla ▲ o ▼ hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- Si olvida apagar el horno, se apagará automáticamente después de transcurrir 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 65.
- Para sugerencias adicionales sobre horneado y asado, consulte el folleto “La Cocina Fácil”.

Diferencias del horneado entre su horno antiguo y su horno nuevo

Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado de su horno antiguo y su horno nuevo. Vea “Ajuste de la Temperatura del Horno” en la página 66.

‘Cook & Hold’ (Cocción y Mantener Caliente)

‘Cook & Hold’ le permite hornear durante una cantidad determinada de tiempo, seguido de un ciclo ‘Keep Warm’ de una hora.

Para programar ‘Cook & Hold’:



1. Oprima la tecla **‘Cook & Hold’**.
   - ‘BAKE’ y ‘HOLD’ destellan.
   - ‘000’ se ilumina en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura del horno. La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼.
   - Oprima la tecla ▲ para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla ▼ para disminuir la temperatura.
3. Oprima la tecla **‘Cook & Hold’** nuevamente o espere cuatro segundos.
   - ‘HOLD’ destella.
   - ‘00:00’ destella en el indicador visual.
4. Programe la cantidad de tiempo durante la cual usted desea hornear oprimiendo la tecla ▲ o ▼. El tiempo de horneado puede programarse desde 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).
   - ‘BAKE’ y ‘HOLD’ se iluminan en el indicador visual.
   - El tiempo de horneado se iluminará en el indicador visual.
   - Comenzará la cuenta regresiva del tiempo de horneado.

Cuando haya expirado el tiempo de cocción:

- Se escucharán cuatro señales sonoras.
- ‘BAKE’ se apagará.
- ‘HOLD’ y ‘WARM’ (Tibio) se iluminarán.
- En el indicador se desplegará ‘75°’ (‘170°’).





Después de una hora en 'HOLD WARM' (Mantener Caliente):

- 'End' se desplegará.
- La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

Para cancelar 'Cook & Hold' en cualquier momento:

Oprima la tecla **'Cancel'** (Cancelar). Retire el alimento del horno.



'Delay Cook & Hold' (Cocción y Mantener Caliente Diferido)

⚠ PRECAUCIÓN

No use horneado diferido para alimentos de corta duración tales como productos lácteos, cerdo, carne de ave o mariscos.

Cuando usa 'Delay', el horno comienza a cocinar más tarde en el día. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir antes de que se encienda el horno y cuanto tiempo desea cocinar el alimento. El horno comienza a calentar en la hora seleccionada y cocina durante el tiempo especificado.

El tiempo diferido puede programarse de 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).

Para programar un ciclo de 'Cook & Hold' diferido:

1. Oprima la tecla **'Delay'** (Diferido).
   - 'DELAY' destella.
   - '00:00' destella en el indicador visual.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ ***para programar el tiempo diferido***.



Cuando 'DELAY' esté todavía destellando:

3. Oprima la tecla **'Cook & Hold'**.
   - '000' se ilumina en el indicador visual.
   - 'BAKE' (Hornear) y 'HOLD' (Mantener) destellan.



4. Oprima ▲ ***para programar la temperatura de horneado***.
   - '00:00' y 'HOLD' destellan.
   - 'BAKE' permanece iluminado.
5. Oprima ▲ ***para programar el tiempo de horneado***.
   - En el indicador visual se iluminan 'DELAY', 'BAKE', y 'HOLD'.



Cuando el tiempo diferido ha expirado:

- 'DELAY' se apagará.
- Se despliega el tiempo y la temperatura de horneado.
- Se despliega 'BAKE' y 'HOLD'.

Para programar un tiempo diferido cuando ya se ha programado 'Cook & Hold':

1. Oprima la tecla **'Delay'**.
   - 'DELAY' destella.
   - '00:00' se despliega en el indicador visual.



2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para programar el tiempo diferido.
   - Después de cuatro segundos, 'DELAY' permanecerá iluminado para recordarle que se ha programado un ciclo de horneado diferido.

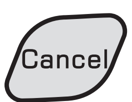


Cuando ha expirado el tiempo diferido y el horno comienza a funcionar:

- Se desplegará el tiempo y la temperatura de horneado.
- 'DELAY' se apagará.
- 'BAKE' y 'HOLD' permanecerán iluminados.

Para cancelar:

Oprima la tecla **'Cancel'**.



- Todas las funciones de horneado controladas o no por el temporizador serán canceladas.
- La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

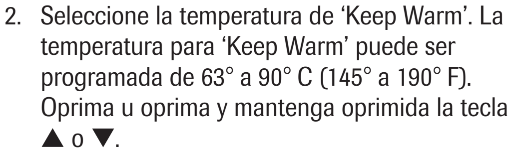
Notas:
- No use horneado diferido para los artículos que necesitan precalentamiento del horno, tal como pasteles, galletas y panes.
- No use horneado diferido diferido si el horno ya está caliente.

‘Keep Warm’ (Mantener Caliente)

Para mantener calientes en forma segura alimentos calientes o para calentar panes y platos.

Para programar ‘Keep Warm’:

1. Oprima la tecla **‘Keep Warm’**.
   - ‘WARM’ (Tibio) destella.
   - ‘000’ se despliega en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura de ‘Keep Warm’. La temperatura para ‘Keep Warm’ puede ser programada de 63° a 90° C (145° a 190° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼.



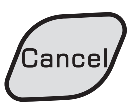


   - Cuando cualquiera de estas dos teclas se oprime por primera vez, ‘75°’ (‘170°’) se iluminará.
   - Oprima la tecla ▲ para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla ▼ para disminuir la temperatura.

   ‘WARM’ y la temperatura se desplegarán en el indicador cuando el ciclo ‘Keep Warm’ esté activo.



Para cancelar ‘Keep Warm’:



1. Oprima la tecla **‘Cancel’** (Cancelar).
2. Retire el alimento del horno.

Notas sobre ‘Keep Warm’

- Para calidad óptima de los alimentos, los alimentos cocinados en el horno deben ser mantenidos calientes por no más de 1 a 2 horas.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos levemente con papel de aluminio o una tapa.
- **Para calentar panecillos:**
  - cubra levemente los panecillos con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
  - oprima **‘Keep Warm’** y la tecla ▲ para programar 75° C (170° F).
  - caliente durante 12 a 15 minutos.
- **Para calentar platos:**
  - coloque 2 pilas de cuatro platos cada una en el horno.
  - oprima **‘Keep Warm’** y la tecla ▲ para programar 75° C (170° F).
  - caliente los platos durante cinco minutos, apague el horno y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
  - use solamente platos resistentes al horno, verifique con el fabricante.
  - no coloque los platos calientes sobre una superficie fría pues el cambio rápido de temperatura puede causar fisuras superficiales.

‘Broiling’ (Asar a la Parrilla)

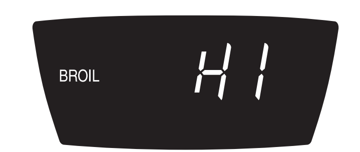
⚠ PRECAUCIÓN

Tenga CUIDADO cuando cocine con la función ‘Broil’. La grasa proveniente de los alimentos grasos se puede encender. Si ocurre un incendio, cierre la puerta del horno y **APÁGUELO**. Si el fuego no se apaga, NO vierta agua sobre el fuego. Use bicarbonato de sodio, un químico seco o un extintor de incendios para apagar las llamas.

Para programar ‘Broil’:

Broil

1. Para comenzar, oprima la tecla **‘Broil’**.
   - ‘BROIL’ destella.
   - ‘SEt’ se despliega en el indicador.
2. Oprima la tecla ▲ para programar asar a la parrilla ‘HI’ (Alto) u oprima la tecla ▼ para programar asar la parrilla ‘LO’ (Bajo).
   - En el indicador visual se desplegará ‘HI’ o ‘LO’.
   - Seleccione **‘HI broil’** 285° C (550° F) para asado a la parrilla normal. Seleccione **‘LO broil’** 230° C (450° F) para asar a la parrilla con temperatura baja alimentos que deben ser cocinados por más tiempo, tal como la carne de ave.
3. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a funcionar.
   - ‘BROIL’ continuará iluminado.



4. Para un dorado óptimo, precaliente el horno durante 2 a 3 minutos antes de colocar el alimento.
5. Coloque el alimento en el horno. Cierre la puerta del horno.
6. Dé vuelta a la carne una vez aproximadamente a mitad de la cocción.
7. Cuando el alimento esté cocinado, oprima la tecla **‘Cancel’** (Cancelar). Retire el alimento y la asadera del horno.
   - La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

Cancel

Notas Sobre Asado a la Parrilla

- Para mejores resultados cuando ase a la parrilla, use una asadera diseñada para asar a la parrilla.
- ‘Hi’ se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use ‘LO broil’ cuando ase a la parrilla alimentos que necesitan cocción prolongada. La temperatura inferior permite que el alimento se cocine hasta quedar bien asado sin dorarse demasiado.
- ***Para cambiar la temperatura del horno durante la asar a la parrilla***, oprima la tecla **‘Broil’**, luego oprima la tecla ▲ o ▼ para cambiar el ajuste de asado entre ‘LO’ y ‘HI’.
- Los tiempos de asado a la parrilla pueden ser más largos cuando se selecciona la temperatura más baja de asar a la parrilla.
- La mayoría des alimentos debe ser dado vuelta cuando está a mitad del tiempo de asar.
- Para sugerencias y temperaturas adicionales sobre asar a la parrilla, consulte el folleto “La Cocina Fácil”.

Tabla de Asar a la Parrilla

Precaliente el horno durante 2-3 minutos.

ALIMENTOS		POSICION DE LA PARRILLA*	TERMINO DE COCCION	TIEMPO TOTAL DE COCCION (MINUTOS)
Carne de Res	Biftec, 2,5 cm (1”)	4	A medio asar	15 - 20 minutos
		4	Bien asado	18 - 24 minutos
	Hamburguesas, 1,9 cm (3/4”) de grosor	4	Bien asado	15 - 18 minutos
Carne de Cerdo	Tocino	4	Bien asado	6 - 10 minutos
	Chuletas, 2,5 cm (1”)	4	Bien asado	22 - 26 minutos
	Jamón - Rebanadas precocidas, 1,3 cm (1/2”) de grosor	4	Tibio	8 - 12 minutos
Carne de Ave	Presas de pollo	3 o 4	Bien asado	‘LO Broil’ 30 - 45 minutos
Mariscos	Bistecs de pescado, con mantequilla, 2,5 cm (1”) de grosor	4	Desmenuzado	10 - 15 minutos
	Filetes de pescado, 1,3 cm (1/2”) de grosor	4	Desmenuzado	8 - 12 minutos

* La posición de la parrilla superior es #5.

Nota: Esta tabla es sólo una guía. Los tiempos pueden variar con el tipo de alimento que se está cocinando.

Cierre Automático/Modo Sabático

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. Esta característica de seguridad puede ser desactivada.

Para cancelar el cierre automático de 12 horas y dejar que el horno funcione continuamente durante 72 horas:

1. Programe el horno para hornear (ver página 62).
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Clock'** (Reloj) durante cinco segundos.
   - 'SAb' se desplegará y destellará durante cinco segundos.
   - 'SAb' se desplegará continuamente hasta que se desactive o hasta que transcurra el límite de 72 horas.
   - 'BAKE' (Hornear) también se desplegará si se está usando un ciclo de horneado cuando el horno está en modo sabático.
   - *La función 'BAKE' es la única que se puede utilizar con el modo sabático. Las demás funciones (temporizador, mantener caliente, etc.) se bloquearán durante el modo sabático.*

Para cancelar 'Bake' cuando el Modo Sabático está activo:

Oprima la tecla **'Cancel'** (Cancelar).

- 'BAKE' se apagará en el indicador visual.
- No se oirá ninguna señal sonora.

Para cancelar el Modo Sabático:



1. Oprima la tecla **'Clock'** durante cinco segundos.

   O

2. Después de 72 horas, el Modo Sabático terminará.
   - 'SAb' destellará durante 5 segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

Notas Sobre el Modo Sabático

- El Modo Sabático puede ser activado en cualquier momento, esté o no el horno encendido.
- El Modo Sabático no puede ser activado si las teclas están bloqueadas o cuando la puerta está bloqueada.
- Si el horno está horneando cuando el Modo Sabático es programado, 'BAKE' se apagará al final del ciclo de horneado. No se emitirán señales sonoras.
- Si se desea la luz del horno durante el Modo Sabático, ésta debe ser encendida antes de que comience el Modo Sabático.
- Cuando comienza el Modo Sabático, no se emitirá la señal sonora de precalentamiento.
- La mayoría de las advertencias y mensajes y todas las señales sonoras están desactivadas cuando el Modo Sabático está activo.
- El ciclo de autolimpieza y bloqueo automático de la puerta no funcionará durante el Modo Sabático.
- Si oprime la tecla **'Cancel'** se cancelará un ciclo 'Bake', sin embargo el control permanecerá en Modo Sabático.
- Si falla la corriente eléctrica, cuando vuelva la energía el horno se activará en Modo Sabático con 72 horas restantes y ningún ciclo activo.

Ajuste de la temperatura del horno

La exactitud de las temperaturas del horno es cuidadosamente probada en la fábrica. Es normal notar alguna diferencia entre la temperatura de horneado , entre un horno nuevo y un horno antiguo. Con el correr del tiempo, la temperatura del horno puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno, si considera que su horno no está horneando o dorando en forma correcta. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 15° C (25° F) más alta o más baja que la temperatura indicada en sus recetas, luego hornee. Los resultados de la "prueba" pueden darle una idea de cuanto ajustar la temperatura.

Ajuste de la temperatura del horno:

Bake

1. Oprima la tecla **'Bake'**(Hornear).
2. Programe 280° (550°) oprimiendo la tecla ▲.



3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Bake'** durante varios segundos o hasta que 0° aparezca en el indicador visual.

   Si la temperatura del horno ha sido previamente ajustada, el cambio aparecerá en el indicador visual. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 8° C (15° F) el indicador mostrará '- 8°' ('-15°').
4. Oprima la tecla ▲ o ▼ para ajustar la temperatura.

   Cada vez que se oprime una tecla, la temperatura cambia en 3° C (5° F). La temperatura del horno puede ser aumentada o disminuida en 3° a 20° C (5° a 35° F).
5. La hora del día reaparecerá automáticamente en el indicador visual.

   No necesita reajustar la temperatura del horno si hay una falla o interrupción de energía eléctrica. Las temperaturas de asar a la parrilla y limpieza no pueden ser ajustadas.

Cambio de la temperatura de °F/°C

1. El ajuste de fábrica de la medida de temperatura es Fahrenheit.
2. Para cambiar el ajuste, oprima y mantenga oprimidas las teclas **'Cancel'** (Anular) y **'Bake'** al mismo tiempo durante tres segundos.
3. Escuchará una señal sonora y el ajuste actual (°F o °C) se desplegará en la pantalla. (Si no se realiza ningún cambio, la estufa regresará al ajuste actual después de 30 segundos).
4. Para cambiar el ajuste, oprima la tecla ▲ o ▼. Oprímala nuevamente para regresar al ajuste anterior. Espere cinco segundos y el ajuste se guardará.

Encendido sin Piloto

Su estufa está equipada con un sistema de encendido sin piloto. Con este tipo de encendido, el gas se apaga automáticamente y ***el horno no operará durante una interrupción de la corriente eléctrica.***

Un fósforo encendido no encenderá el quemador del horno. No se debe intentar encender el horno durante una interrupción de la corriente eléctrica.

Ventilador del horno

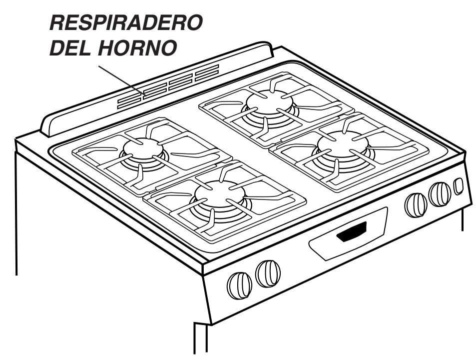
El ventilador de enfriamiento se encenderá automáticamente durante las operaciones de limpieza, asado a la parrilla y algunas funciones de horneado. Se usa para mantener frías las piezas internas del panel de control. El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas se hayan enfriado. El ventilador puede continuar operando aún después que se haya apagado el horno. Esto es normal.

Respiradero del Horno

Cuando el horno está en uso, el área cerca del respiradero puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Nunca bloquee la abertura del respiradero.

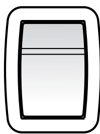
El respiradero del horno está ubicado en la parte trasera de la superficie de cocción.

No coloque plásticos cerca de la abertura del respiradero pues el calor que sale puede deformar o derretir el plástico.



'Oven Light' (Luz del Horno)

Oprima el interruptor de la luz del horno en el panel de control para encender y apagar la luz del horno. La luz del horno sólo se puede encender usando el interruptor.



Oven Light

Panel Inferior del Horno

Proteja el panel inferior del horno contra derrames, especialmente azucarados o acídicos, pues pueden descolorar la porcelana esmaltada. Use el utensilio de tamaño correcto a fin de evitar derrames. **No coloque utensilios ni papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno.**

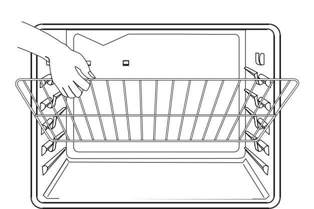
Parrillas del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

- No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- No use el horno para guardar alimentos ni utensilios.

El horno tiene dos parrillas Todas las parrillas tienen un borde con tope de enganche.

Para retirar la parrilla:



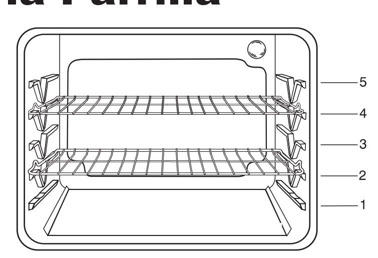
1. Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope de enganche.
2. Levante el frente de la parrilla y tire de la parrilla hacia afuera.

Para reinstalar la parrilla:

1. Coloque la parrilla en los soportes de la parrilla en el horno.
2. Incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase sobre los topes de enganche.
3. Baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en el panel inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar el panel inferior del horno.

Posiciones de la Parrilla



PARRILLA 5: Use para asar alimentos delgados y sin grasa.

PARRILLA 4: Use para tostar pan, para la mayoría de los asados y para hornear con dos parrillas.

PARRILLA 3: Use para la mayoría de los alimentos horneados en bandejas para galletas o para panecillos, tortas de capas, flanes, alimentos de conveniencia congelados y para la mayoría de las operaciones de horneado con una parrilla.

PARRILLA 2: Use para pasteles de fruta fresca, tortas de 9 x 13 pulg. (23 x 33 cm), asar cortes pequeños de carne y cacerolas, para hornear panes, pastelitos y para hornear con dos parrillas.

PARRILLA 1: Use para asar cortes grandes de carne de res y de ave, pasteles congelados, postres, suflés, y tortas de ángel.

cont.

COCCIÓN CON VARIAS PARRILLAS:

Dos parrillas: Use las posiciones 2 y 4.

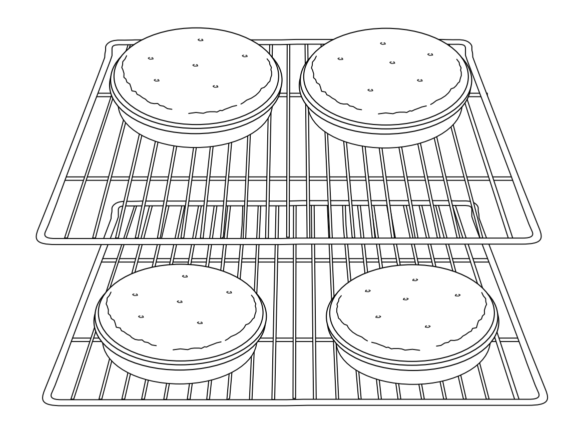
Notas :

- Revise el nivel de cocción de los alimentos una vez que el tiempo de horneado sugerido haya transcurrido.
- Nunca coloque utensilios directamente en el fondo del horno.

Horneado de Pasteles de Capas en Dos Parrillas

Para obtener mejores resultados cuando hornea pasteles en dos parrillas, use la posición 2 y 4.

Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.



Procedimientos de Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

- **Asegúrese de que el horno esté apagado y que todas las piezas estén frías antes de tocarlo o limpiarlo. De este modo se evitará daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie el horno después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que sea reinstalada en forma correcta.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Para hacer pedidos, llame al 1-877-232-6771 EE.UU. o al 1-800-688-8408 Canadá.

PIEZA	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
Tapas de Quemadores y Quemadores de Gas Sellados	**Tapas de Quemadores Removibles** • Deje enfriar el quemador. Retire la tapa y lávela en agua jabonosa con una esponja de restregar de plástico. Para suciedad difícil, limpie con una esponja no abrasiva rellena con jabón o con crema para limpieza de cubiertas 'Cooktop Cleaning Creme'* (Pieza #20000001)** y una esponja. • No las lave en el lavavajillas ni en un horno autolimpiante. **Quemadores de Gas Sellados** • Límpielos con frecuencia. Deje enfriar el quemador. Limpie con jabón y una esponja de restregar de plástico. Para suciedad difícil, limpie con una esponja no abrasiva rellena con jabón. No agrande ni modifique los agujeros. • Tenga cuidado de que no entre agua en los orificios de los quemadores. • Tenga cuidado cuando limpie el encendedor. Si el encendedor está húmedo o dañado, el quemador superior no encenderá.
Rejillas de los Quemadores - porcelana sobre hierro forjado	• Lávelas con agua tibia jabonosa y una esponja de plástico no abrasiva. Para manchas rebeldes, limpie con una esponja de plástico rellena con jabón, no abrasiva o con 'Cooktop Cleaning Creme'* (Crema para Limpieza de Cubiertas) (Pieza 20000001)** y una esponja. Si la suciedad persiste, vuelva a aplicar 'Cooktop Cleaning Creme', cubra con una toalla de papel húmeda y deje remojar durante 30 minutos. Restriegue nuevamente, enjuague y seque. • No las lave en el lavavajillas ni en un horno autolimpiante.
Area del Reloj y de las Teclas de Control	• Para bloquear de los controles para la limpieza, ver 'Bloqueo de los Controles' en página 61. • Limpie con un paño húmedo y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado. • Se puede usar limpiavidrios si se rocían en el paño primero. ***NO rocíe directamente en el panel.***
Perillas de Control	• Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' tirándolas hacia adelante. • Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado. • Encienda cada quemador para asegurarse de que las perillas han sido correctamente reinstaladas.
Cubierta y Panel de Control - Esmalte de Porcelana	La porcelana esmaltada es vidrio fundido en metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. Es resistente a los ácidos, no a prueba de ácidos. Todos los derrames, especialmente los derrames azucarados o acídicos deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco. • Cuando se enfríe, lave con agua jabonosa, enjuague y seque. • Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picaduras. • Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.

Cuidado y Limpieza

PIEZA	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
Puerta, Gaveta de Almacenamiento y Manijas de las Puertas - Esmalte Pintado	• Cuando esté fría, lave con agua tibia jabonosa, enjuague y seque. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo pues esto puede dañar la superficie y causar una quemadura a causa del vapor. • Para manchas rebeldes, use agentes de limpieza levemente abrasivos tal como pasta de bicarbonato o 'Bon Ami'*. No use limpiadores abrasivos, cáusticos o ásperos tal como esponjas de lana de acero o limpiadores de hornos. Estos productos pueden rayar o dañar permanentemente la superficie. ***Nota: Use una toalla o un paño seco para limpiar los derrames, especialmente los derrames acídicos o azucarados. La superficie se puede descolorar o perder el brillo si el derrame no se limpia inmediatamente. Esto es especialmente importante en las superficies blancas.***
Ventana del Horno	• Evite usar cantidades excesivas de agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas. • Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero. • No use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, limpiadores en polvo o esponjas de lana de acero pues pueden rayar el vidrio.
Interior del Horno	• Siga las instrucciones en las páginas 70-71 para programar un ciclo de autolimpieza.
Parrillas del Horno	• Limpiar con agua con jabón. • Sacar las manchas difíciles con polvo de limpieza o una esponja llena con jabón. Enjuague y seque. • Las parrillas se descolorarán permanentemente y pueden no deslizarse con suavidad si son dejadas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie la parrilla y los soportes en relieve con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite.
Acero Inoxidable (modelos selectos)	• ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.*** • ***NO USE LIMPIADORES "ORANGE" NI LIMPIADORES ABRASIVOS.*** • ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.*** • **Limpieza Diaria/Suciedad Leve -** Limpie con uno de los siguientes - agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiavidrios similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray'* (Pieza No. 20000008)**. • **Suciedad Moderada/Intensa -** Limpie con uno de los siguientes - 'Bon Ami'*, 'Smart Cleanser'* o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja multi-uso 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'*. • **Descoloración —** Use una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador de acero 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para eliminar las estrías y restaurar el lustre, use después rociador para acero inoxidable 'Stainless Steel Magic Spray'*.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para hacer pedidos, llame al 1-877-232-6771 EE.UU. o al 1-800-688-8408 Canadá.



Mantenimiento

Puerta del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

- No coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.
- No intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no ha sido debidamente reemplazada.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de articulación son montados a resorte. Si se golpea accidentalmente la bisagra se cerrará bruscamente contra el marco del horno y puede lesionar sus dedos.

Para sacar:

1. Cuando esté fría, abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar a la parrilla [abierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas)].
2. Sujete la puerta de cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.

Para volver a colocar:

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.

Nota: La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

Ventana del Horno

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de restregar de lana de acero o limpiadores en polvo pues ellos pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

Tornillos Niveladores

⚠ PRECAUCIÓN

Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores traseros. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

La estufa debe ser nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.

DISPOSITIVO ANTIVUELCO

TORNILLO NIVELADOR

Luz del Horno

(El estilo varía según el modelo)

⚠ PRECAUCIÓN

- Desconecte la energía eléctrica hacia la estufa antes de reemplazar el foco.
- Deje que el horno se enfríe antes de reemplazar el foco.
- Asegúrese de que la cubierta del foco y el foco estén fríos antes de tocarlos.

Para reemplazar el foco del horno:

1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta. **Nota:** La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.
2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco de 40 watts para electrodomésticos.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y asegúrela con el retén de alambre.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a colocar la hora correcta.



O

1. Use un tomaollas seco y con mucho cuidado destornille la cubierta del foco y el foco.
2. Reemplace con un foco para horno de electrodoméstico de 40 wats. Se recomiendan los focos con base de latón para evitar fusión del foco en el casquillo.
3. Reemplace la cubierta del foco y vuelva a conectar la corriente eléctrica a la estufa.
4. Vuelva a programar el reloj.



Retiro de la Estufa a Gas

Los conectores de la estufa a gas usados para conectar este artefacto al suministro de gas no están diseñados para movimiento continuo. Una vez instalados, **NO** mueva repetidamente este artefacto a gas para su limpieza o para ubicarlo en otro lugar. Si este artefacto tiene que ser movido y/o retirado para reparación, siga el procedimiento descrito en las instrucciones de instalación. Para información, póngase en contacto con el Servicio a los Clientes Amana llamando al 1-800-843-0304 EE.UU. o al 1-866-587-2002 Canadá.

Para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente, se debe asegurar al piso colocando el tornillo nivelador trasero dentro del soporte antivuelco.

Gaveta de Almacenamiento

⚠ PRECAUCIÓN

No guarde productos de papel o de plástico, alimentos ni materiales inflamables en esta gaveta. La gaveta puede calentarse demasiado para estos artículos cuando se está usando el horno.

La gaveta de almacenamiento puede ser retirada para que usted pueda limpiar debajo de la estufa.

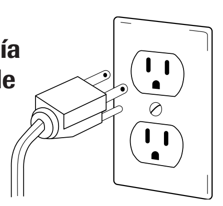
Para sacar :

1. Vacíe la gaveta y deslícela hacia afuera hasta la primera posición tope.
2. Levante la parte delantera de la gaveta.
3. Tírela hasta la segunda posición de tope.
4. Sujete los lados y levante la gaveta para retirarla.

Para volver a colocar:

1. Inserte los extremos de las correderas de la gaveta en los rieles de la estufa.
2. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empújela a la primera posición de tope.
3. Levante la gaveta nuevamente y empújela hasta que quede completamente cerrada.

Conexión Eléctrica



Los electrodomésticos que requieren energía eléctrica están equipados con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra, el cual debe ser enchufado directamente en un tomacorriente eléctrico de tres agujeros, para 120 voltios debidamente conectado a tierra.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar reparaciones.

El enchufe de tres clavijas con conexión a tierra ofrece protección contra peligros de choques eléctricos. **NO CORTE NI ELIMINE LA TERCERA CLAVIJA DE CONEXION A TIERRA DEL ENCHUFE DEL CORDON ELECTRICO.**

Si solamente se dispone de un tomacorriente sin conexión a tierra, de dos agujeros u otro tipo de tomacorriente eléctrico, **el propietario del electrodoméstico es personalmente responsable de reemplazar el tomacorriente con un tomacorriente eléctrico de tres agujeros debidamente puesto a tierra.**

 Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Para la mayoría de los problemas, verifique primero lo siguiente.	• Revise si los controles del horno están debidamente ajustados. • Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente. • Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible. • Verifique el suministro de energía eléctrica.
El quemador superior no se enciende.	• Verifique si la estufa está debidamente conectada a la fuente de alimentación. • Verifique si está fundido un fusible del circuito o si se disparó el disyuntor principal. • Verifique para asegurarse de que el encendedor esté seco y que emita chasquidos. El quemador no se encenderá si el encendedor está dañado, sucio o mojado. Si el encendedor no produce un chasquido, gire la perilla de control a la posición **'OFF'** (Apagado).
La llama es dispareja.	• Los orificios del quemador pueden estar obstruidos.
La llama del quemador superior se levanta del orificio.	• Verifique para asegurarse de que el utensilio está asentado en la parrilla sobre el quemador.
Los resultados del horneado no son como se esperaban o son diferentes a los del horno anterior.	• Verifique la temperatura del horno seleccionada. Asegúrese de que el horno esté precalentado cuando la receta o instrucciones recomiendan precalentamiento del horno. • Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 68 para la ubicación. • Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada. • Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver pág. 70 para las instrucciones como ajustar la temperatura del horno. **Nota:** No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas. • Use el utensilio correcto. Los utensilios oscuros producen dorado oscuro. Los utensilios brillantes producen dorado claro. Consulte el folleto "La Cocina Fácil" para mayor información sobre los utensilios de hornear. • Verifique las posiciones de las parrillas y la colocación de los utensilios. Alterne los utensilios cuando use dos parrillas. Deje 2,5-5 cm (1-2 pulgadas) entre los utensilios y las paredes del horno. • Verifique el uso de papel de aluminio en el horno. Nunca use papel de aluminio para cubrir una parrilla completa del horno. Coloque un pedazo pequeño de papel de aluminio en la parrilla que está debajo del utensilio para recibir los derrames.
Los alimentos no se asan a la parrilla en forma debida o sale demasiado humo.	• Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca de la llama. • El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto del asador con papel de aluminio. • Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla. • Se usó una asadera sucia. • Precaliente el horno durante dos a tres minutos antes de colocar el alimento en el horno. • Ase a la parrilla con la puerta del horno cerrada.

Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor por el respiradero del horno.	• Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad. • Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.
Hay un olor fuerte o humo leve cuando se enciende el horno.	• Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Al iniciar un ciclo de autolimpieza se "quemarán" los olores más rápidamente. • Si se enciende el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor. • Suciedad excesiva de alimentos en el panel inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.
Códigos de Errores	• 'BAKE' (Hornear) o 'LOCK' (Verrouillage) pueden destellar rápidamente en el indicador para avisarle que hay un error o un problema. Si 'BAKE' o 'LOCK' aparecen en el indicador visual, oprima la tecla 'Cancel'. Si 'BAKE' o 'LOCK' continúan destellando, desconecte la energía eléctrica al electrodoméstico. Espere unos pocos minutos y vuelva a reconectar la energía eléctrica. Si continúan destellando, desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico y llame al técnico de servicio autorizado.
Se escuchan ruidos.	• El horno emite varios sonidos bajos. Usted puede oír los relés del horno cuando se encienden y se apagan. Esto es normal. • A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará su electrodoméstico. • Se escucha el sonido de un ventilador. Este es el ventilador de enfriamiento y es normal. El ventilador seguirà funcionando después de apagar el horno hasta que el mismo se enfríe.
No se escuchan señales sonoras y el indicador visual no se activa.	• El horno puede estar en Modo Sabático. Ver pág. 65. • El control puede estar bloqueado. Ver pág. 56.
'SAb' destella y luego se despliega continuamente.	• El horno está en modo sabático. Para anular el modo sabático, oprima y mantenga oprimida la tecla **'Clock'** (Reloj) durante cinco segundos.



Garantía de la Estufa a Gas

Garantía Completa de Un Año - Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

Note lo siguiente: Estas garantías completas se aplican únicamente cuando el electrodoméstico se encuentra en los Estados Unidos o Canadá. Los electrodomésticos que se encuentren en otros países estarán cubiertos únicamente por las garantías limitadas, incluyendo la garantía limitada para las piezas que fallen durante el primer año.

Residentes Canadienses

Estas garantías cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que hayan sido certificados por la Asociación de Normas Canadienses (CSA), a menos que hayan sido traídos a Canadá desde Estados Unidos debido a un cambio de residencia.

Las garantías específicas expresadas anteriormente son las únicas garantías otorgadas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Lo que No Cubren Estas Garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
   a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
   c. Mal uso, abuso, accidentes, uso irrazonable o hechos fotuitos.
   d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
   e. Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   a. Corregir errores de instalación.
   b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
   c. Transporte del artefacto al establecimiento de servicio y el retorno al cliente.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado de cualquier incumplimiento de estas garantías. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de los daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la exclusión anterior puede que no se aplique en su caso.

Si Necesita Servicio

Vea primero la sección de localización y solución de averías en la guía de uso y cuidado o llame a Maytag Services℠, Servicio a los Clientes Amana llamando al 1-800-843-0304 EE.UU. o al 1-866-587-2002 Canadá.

Para Obtener Servicio Bajo la Garantía

Para ubicar una compañía de servicio autorizado en su localidad, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió su electrodoméstico o llame a Maytag Services℠, Servicio a los Clientes Amana. Si no recibe servicio satisfactorio bajo la garantía, por favor llame o escriba a:

Maytag Services℠
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370
EE.UU. 1-800-843-0304 y Canadá 1-866-587-2002

Nota: Cuando se ponga en contacto con Maytag Services℠, Servicio a los Clientes Amana acerca de un problema, por favor incluya la siguiente información:
a. Su nombre, dirección y número de teléfono.
b. Los números de modelo y de serie de su electrodoméstico;
c. Nombre y dirección del distribuidor y la fecha de compra.
d. Una descripción clara del problema que está experimentando.
e. Prueba de compra.

Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services℠, Servicio a los Clientes Amana.

Form No. A/04/05 Part No. 8113P497-60 Litho U.S.A .